

STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY  
NO. 216871

70 OFANIM FAR BESERE  
PESAH MA'AKHALIM



YIDDISH BOOK CENTER  
AMHERST, MASSACHUSETTS







# פרענטערס היי-העט פינאט אויל בשר לפסח

Supervision Rabbi Hersch Kohn of New York

**70** Ways to Better Passover Meals  
אופנים פאר בעסערע מאכלים

0-657-16871-8

Not in RLIN



מר. פינאט זאגט:—

! / 3 / פרינצאט / 3 / 000



MR. PEANUT  
REG. U. S. PAT. OFF.

**פלענטערס היי-העט פינאט אויל** איז דער אידעאלער, כשר'ער אויל פאר אלע אייערע פסח מאכלים און פאטראוועס! אויסגעצייכענט גוט פאר באקען, קאכען, פרעגלען און פאר מאכען סאלאדען און גריוויס.

**פלענטערס** איז א הונדערט פראצענט ראפינירטער אויל גע-מאכט פון די פיינסטע, צייטיגע פינאטס, ראפינירט און געפאקט אין פלענטערס רעפיינעריס און האט די כשרות השגחה פון הרב צבי הירש כהן פון ניו-יארק.

**פלענטערס היי-העט פינאט אויל** איז כשר און פארעווע, בעסער פון שמאלץ, שארמנינג און אפילו פון טשיקען פעטץ! עס איז געזונטער, לייכטער צו פארדייען און אויך עקאנאמישער, ווייל איהר קענט דעם אויל פאר פרעגלען צוועקען באנוצען עטליכע מאל מיט גוטע רעזולטאטען. קעיקס, פודינגס, קניידלאך, לאטקעס, כרעמזלאך געמאכט מיט **פלענטערס היי-העט פינאט אויל** קען סערווירט ווערען מיט מילכיגע אזוי גוט ווי מיט פליישיגע מאכלים, מיט א קאפּע קאפּע, א גלאז מילך פונקט אזוי גוט ווי מיט א גלעזעל טהעע!

**פרענטערס**

**היי-העט פינאט אויל**

פּשׂר 5 פּסח

# געשמאקע פלייש רעסיפֿים

— 4 —

## נאָכגעמאכטע הינערנע פֿיסלעך

- א פֿונט און א האלב קאלבס צומאלען.
- א קאפּע וואַסער אדער זוף
- א טהע לעפעלע לעמאן דרושם
- א טהע לעפעלע פעפער
- א טהע לעפעלע זאַלץ
- $\frac{1}{4}$  טהע לעפעלע פאַפּריקא
- $\frac{1}{4}$  טהע לעפעלע נאטמען
- איין איי, נוט צוקלאפט מיט צוויי עסלעלע וואַסער
- $\frac{3}{4}$  קאפּ מצה מעהל
- א קאפּ כשר לפסח פלענטערס הייהעט פינאט אויל
- איין טאמייטא, אַביסעלע פאַרסלי.

מישט צוזאַמען דאס צומאלענע קאלבס פֿלייש מיט די אַנדערע אינגרידיענטס, אַביסעלע לעמאן דרושם און סיאָניני; צוטיילט עס אין קליינע פאַרציעס, פאַרמירט אין אַזעלכע היל־צערנע פאַרס, אין דער פאַרמאט פֿון היינער פֿיסלאַר, טונקט עס איין אין מצה מעהל, דאן אין צוקלאפטע אייער, און ווידער אין מצה מעהל. פרעגלט עס אין פלענטערס כשר לפסח הייהעט פינאט אויל, איבערדעקט עס אפּטען, דערמיט פאַרוויכערען דעם שענהעם גאלדען ברוינעם קאליר, און נעמט 12 פאַרציעס.

— 5 —

## ליווערבורגערס

- 1 פֿונט לעבער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- 2 טהע לעפעלעך זאַלץ (לעוועל)
- $\frac{1}{4}$  טהע לעפעלע פעפער
- 2 טיש לעפעל הייהעט פינאט אויל
- $\frac{1}{4}$  קאפּ מצה מעהל
- 2 הארט נעקאכטע אייער (צוהאַקט)
- 2 אייער, צוקלאפטע.

קאכט די לעבער, צומאלט אדער צוהאַקט זי. ברוינט די ציבעלעס אין פסח'דיגען הייהעט פינאט אויל, מישט אים מיט זאַלץ, פעפער, די נעקאכטע הארטע אייער און די צוקלאפטע אייער און מצה מעהל. מאכט קראקעטס, טונקט איין אין מצה מעהל, פרייעט אין דריי פֿריי פלענטערס כשר לפסח הייהעט פינאט אויל, סערווירט מיט ססיר טאמייטאס אדער גרייווי.

— 1 —

## טשיקען קאטלעטס

- דאס נאנצע פלייש פֿון 1 טשיקען אדער דאס ווייסע פלייש פֿון 2 טשיקענס.
- 3 עגנס
- 1 ציבעלע, גרייטער
- 3 טהע לעפעלעך זאַלץ
- $\frac{1}{4}$  טהע לעפעלע פעפער
- 1 קאפּ מצה מעהל
- 2 קאפּס נעקאכטע טאמייטאס
- $\frac{1}{4}$  לעמאן
- 3 טיש לעפעל צוקער

צומאלט דאס פלייש, ניט צו די עגנס, ציבעלע, זאַלץ פעפער און מצה מעהל, מישט גוט אויס, מאכט קאטלעטס, פרייעט אין היי סען פסח'דיגען הייהעט פינאט אויל אין א פרייאניגען. נאכהער לייגט זיי אריין אין א בייקינגפֿען, מישט אים די טאמייטאס מיט לעמאן און צוקער און ניכט עס ארויף אויף די קאטלעטס, באַקט זיי אין מעסיגען אויף יוען א האלבט שטונדע.

— 2 —

## נעהאקטע לעבער אדער אייער מיט לעבער

פרייעט צוויי ציבעלעס אין פסח'דיגען היי העט פינאט אויל, ניט צו א האלבט פֿונט נעהאקטע לעבער און פרייעט צוזאַמען. באַ שפּריצט מיט אַביסעלע זאַלץ און פעפער, ניט צו צוויי הארט נעקאכטע אייער, האַקט עס איין צוזאַמען, ניט צו מער הייהעט פינאט אויל, סערווירט אויף לעטס און נעשניטענע טאָ טייטאס.

— 3 —

## ווינעל קאטלעטס, פרענטש פרייד

מאכט די שאַלדער־אווווינעל דין מיט דער פלאַך פֿון האַק־מעסער, באַזאָלצט און באַ פעפערט, טונקט איין אין מצה־מעהל, דאן טונקט איין אין עטוואַס־צוקלאפטען עגנ מיט וואַסער, און נאכהער—ווידער אַמאל אין מצה מעהל. שטעלט עס אוועק אין אייזבאָקס פֿאַר צוויי שטונדע ווייניגסטענס. דאן פרייעט אין דריי פֿריי הייהעט פינאט אויל כשר לפסח ביז עס ווערט ברוין, סערווירט גלייך מיט ססיר טאמייטאס אדער מיט גרייווי.

פלענטערס הייהעט פינאט אויל העלפט מאַכען מאַכלים שענהער, בעסער און לייכטער צו פאַרדייען. מיט פלענטערס נעהט איהר שטענדיג אויף א זיכערער בריק.



## רעסעפּים פאר קניידלאך, כרעמולאַך, לאמקעס און קנישעס

— 8 —

### פאמייטא קנישעס

- 4 1/2 קאפּס מעשר פאמייטאס
- 3 עגנס
- 3 לעפעלער זאלץ
- 1/4 לעפעלע מעפער
- 1/2 קאפּ מצה מעהל
- 3 גרויסע ציבעלעס
- 4 מיטלעפעל פסח'דיגען הייהעס פינאט אויל

מישט אויס די פאמייטאס מיט צושלאגענע עגנס, מצה מעהל, זאלץ און מעפער, ברוינט די ציבעלעס אין פלענטערס פסח'דיגען הייהעס פינאט אויל און גיס צו 1 לעפעלע זאלץ. פון דעם פאמייטא מיקסטשור מאכט דינע פעני קייסס אויף אייער האנד, דעקט צו מיט פלייש מיקסטשור און ברוינע ציבעלעס, לייגט אוועק א צווייטען פענקייס פון אויבען, קאטשעט אין מצה מעהל, פרייט אין הייסען פסח'דיגען היי העס פינאט אויל אדער באקס. פילט זיי און מיט געהאקטע פלייש, געהאקטע לעכער און געברוינטע ציבעלעס.

— 9 —

### קניידלאך

- 1 1/2 קאפּס מצה מעהל
- 1/2 מיט לעפעל זאלץ
- 1/4 קאפּ פסח'דיגען הייהעס פינאט אויל
- 1/2 קאפּ הייסע וואסער
- 3 עגנס
- 1/2 טהע לעפעל זאפט פון ציבעלעס

מישט אויס די הייסע וואסער און זאלץ מיט'ן פסח'דיגען הייהעס פינאט אויל און לאזט עס אפגייעלען אביסל, דאן גיסט צו 3 נוס צוקלאפטע אייער, ציבעלע זאפט און מצה מעהל, מישט גוט אויס און לאזט עס שטעהען 1 שטונדע. זיגט דאן אויף 1 1/2 קווארטס וואו סער צוגעבענדג 1 מיטלעפעל זאלץ און א גרויסע ציבעלע. לאזט עס קאכען 5 מינוט. דאן מאכט קניידלאך פון דער מצהמעהל מיט'ן טשור און ווארפט אריין אין וואסער. לאזט זיי קאכען פאר 20 מינוט און סערווירט זיי מיט זופ.

— 6 —

### פאמייטא לאמקעס

- 5 אדער 6 צוריבענע רויע פאמייטאס
- 1 צוריבענע ציבעלע
- 2 עגנס
- 1/4 קאפּ מצה מעהל
- 1 מיטלעפעל זאלץ
- 1/2 לעפעלע מעפער

זייעט אפ די מעהרטע ליקוויד פון די פאמייטאס און מישט זיי אויס צוזאמען מיט די אנדערע שטאפען. גיסט אריין א מיטל לעפעל אויף אסאל אין א פרייאנג פון פון די דרום פריי הייסער פלענטערס פסח'דיגען הייהעס פינאט אויל.

— 7 —

### מעשר פאמייטא לאמקעס

- 2 קאפּס מעשר פאמייטאס
- 1 קאפּע קעיקמעהל
- 1 1/4 קאפּעס וואסער
- 1/2 לעפעלע זאלץ
- 4 אייער

גיסט צו די גוט אויפגעשלאגענע אייער צו די גוטעריבענע קארטאפעל, גיסט צו די וואו סער צו די קעיקמעהל און זאלץ און מישט גוט אויס. פרעגעלט עס אין הייסען פלענטערס כשרלפס הייהעס פינאט אויל ביז עס ווערט גאלדענ'ברויט.



### באלאנסירטער דייט

א גוט באלאנסירטער מאלצייט פון אייני שליטען א גוטען סאלאד, נאטירליך נאכד פסח אין א ווערשעטיבעל סאלאד דער פא סינסטער. פלענטערס כשר לפסח הייהעס פינאט אויל אפערט אייד די מעגליכקייט צו דער פרעגען און פאקטיש איבעראשען אייער פא מיליט מיט אויסגעצייכענטע גוטע פסח סא לאדען. לייגעט דורך אין די פיידושעס די פארשידענע רעסעפּים פאר גוטע און געזונטע כשר לפסח סאלאדען.

פלענטערס הייהעס פינאט אויל אין א הונדערט פראצענט ראפּינירטער קוואליטי אויל, כשר לפסח און אויך פארעווע.

# נאך רעסיפּים פאַר קניידלאך, כרעמזלעך, לאטקעס און קנישעס

— 12 —

## פאטייטא מעהל נודעלס

נעמט 3 ענגס און צוקלאפט ביז זיי ווערען  
לייכט נעל, גיט צו א האלבע קאפ פאטייטא  
מעהל און א האלבע קאפ וואסער און צוקלאפט  
נוט, דערהיצט א פרייאנג פען, גיסט אריין  
נענונג פסח'דיגען פלענטערס הייהעס פינאט  
אויך און גיסט אריין דעם מיקסטור. פרייעט  
עס איז דינע בלעמלעך אדער ווייפערס, קיהלט  
זיי אפ און צושניידט זיי אין נודעלס. איידער  
איהר געהט סערווירען, זייעט אפ די וופ, זיט  
עס אויף, ווארפט אריין די נודעלס, זיט עס  
אויף נאך אפאל און סערווירט.

— 13 —

## באסטאן כרעמזלעך

- 1% קאפס מצה מעהל
- 6 ענגס
- 6 מיטלעפעל וואסער
- 3 מיטלעפעל פסח'דיגען הייהעס פינאט  
אויך
- 1/2 מיטלעפעל זאלץ
- 1/2 קאפ דיונגעשניטענע זויערע בוראקעס  
(ביטס)
- 1/2 פונט האניג
- 1/2 לעפעלע דזשינדרושער
- 1/2 פונט צורביענע נים
- 1/2 קאפ קאלטע זיסע טהע אדער מער

צוקלאפט די ענגס, גיט צו די מצה מעהל,  
וואסער, אויך און זאלץ. לאזט די טעיג שטען  
הען א האלבע טסונדע. מיטשט אויס די בורא-  
קעס, האניג, דזשינדרושער, נים און ברוינט עס  
אין פרייאנג פען. נעמט ארויסער פון פיער  
און גיט צו טהע אדער מער. צושניידט אין  
דרייעקניגע פארציעס. לייגט זיי אריין אין  
פען באשמיירט מיט פלענטערס פסח'דיגען היי-  
העס פינאט אויך, לייגט אדער א מיקסטור  
פון בוראקעס, דא וויידער אפאל א דרייעקניגע  
פארציע פון טעיג. באשמיירט יעדען כרעמזלע  
מיט אביעסלע אויך, באקט אין הייסען אויווען  
א האלבע טסונדע. קערט זיי איבער אין סאל  
כדי זיי זאלען ווערען ברוין אויף דער אנדער  
רעד זייט. דינע מילינג פון בוראקעס קען  
האלטען לאנג און איז נענונג פאר דריי סאל  
אויף פיעל טעיג ווי אנגעוויזען איז דינער  
רעסיפּ.

— 10 —

## לעבער-קניידלאך

- 1% קאפס מצה מעהל
  - 1% קאפס זידענדיגע וואסער
  - 3/4 פונט לעבער
  - 3 אייער
  - 1 געפרעגעלע ציבעלע
  - 4 עסלעפעל פלענטערס כשר לפסח
  - הייהעס פינאט אויך
  - 1 מיטלעפעל זאלץ
  - 1/2 מיטלעפעלע פערער
- באקט די לעבער, און ווען זי ווערט אפגע-  
קיהלט צערייבט עס צוואסען מיט דער געפרע-  
געלעכער ציבעלע, באניסט די מצה מעהל מיט  
דער געקאכטער וואסער, לאזט אפזייעלען, דאן  
מישט אויס נים די איבעריגע שטאפען, און  
מאכט דערפון קניידלאך, די גרויס פון א וועל  
שטענע נים. לעגט זיי אריין אין זידענדיגער  
זופ אדער אין זאלץ-וואסער און לאזט זיי  
קאכען פאר 20 מינוט. פון דעם רעסיפּ קריגט  
איהר 2 דאזען געשמאקע קניידלאך.

— 11 —

## מצה-מאנדלעך

- 3 ענגס
  - 1/2 קאפ קייק מעהל
  - 1/2 טהע לעפעלע זאלץ
  - 1/2 טהע לעפעלע פאטייטא מעהל
- צוקלאפט די ענגס, גיט צו דעם קייק מעהל,  
פאטייטא מעהל און זאלץ, קניידט אויס און  
קאטשט א פערטעל אינמיט דיק און צושניידט  
אין פערטעלאנגט שטוקערס. פרייעט אין די  
פריי זידיגער הייהעס פינאט אויך (כשר  
לפסח) אויף 375 גראד היץ ביז זיי ווערען  
ברויז און סערווירט מיט וופ.

✽

## דער אידעאלער אויף

פלענטערס הייהעס כשר לפסח פינאט אויך  
איז דער אידעאלער אויך פאר אלע סארטען  
געבעקסען לכבוד פסח פון דעם ווייכען, לויזען  
מעהל מעל פאנדרוש עיק ביז דער קליינער  
קוק, געמאכט פון מצה מעהל, מאנדלען, נים,  
אדער קארטאפאמל מעהל פלענטערס הייהעס  
פינאט אויך וועט אייך פיעל בייחיליג זיין  
צו מאכען אייער באקען לכבוד פסח לייכטער  
און אייער ארכייט און מיה מעהר אנגעלייגט  
ביי דער גאנצער פאמיליע!

פלענטערס הייהעס פינאט אויך בעסער, געזונטער און אויך מעהר עקאנאמיש  
פון געווענהליכע אוילס, פעטץ, טשיקען שמאלץ אדער שארטנינג



חר. פינאט שלאגט פאר:

# נאך רעסיפֿים פאר כרעמזלאך, קנישעס, לאמקעס, א. ז. וו.



— 17 —

## מצה און קעז

6 מצות  
1 1/2 פונט קאטעדזש קעז  
פאפריקא  
אביסעל ווייניגער פון א קאפ פלענטערס  
הייהעט פינאט אויל

זעברעכט די מצות אין א זייער, ניסט און  
הייסע וואסער און לאזט די וואסער אפרינען.  
ווארעמט אן דעם אויל, און באקט די מצות  
אין א טיפען קאטעדזש אויל, ביז עס ווערט  
קרוכלע און ברוין. ליינט זיי אויף א גרויסען  
טעלער, שפרייט אויס די קאטעדזשקען און  
באשרענקעלט מיט אביסעל פאפריקא. פון  
דעם רעסיפֿ וועט איהר האבען 6 גוטע פאר-  
ציעס. גוט אלס הויפטמאכל פאר לאנטש.

— 18 —

## טשיעז בלינצעס

3 עגנס  
1/4 קאפ קעיק מעהל  
1/4 לעפעלע זאלץ  
1 1/2 קאפס וואסער.

טשיעז פילינג:  
מישט אויס 1 פונט קאטעדזש טשיעז מיט  
1 א"י  
1/4 לעפעלע זאלץ  
1/4 לעפעלע צוקער  
1 לעפעלע נעדיכטע קריעס.

צוקלאפט די עגנס און קעיק מעהל און  
וואסער און מישט אויס. ניסט אריין 3 מיט  
לעפעל פון דעם מיקסשור אין א פען מיט  
הייסען פסח'דיגען הייזעס פינאט אויל, צו  
שפרייט דין און פרייעט עס ברוין אויף איין  
זייט. נעמט עס ארונטער, ליינט ארויף די  
טשיעז פילינג, פאלדעוועט די זייטען, פאר-  
קאטשעט עס און פרייעט ווידער אמאל. סער-  
וורט פלעזן אדער מיט זויער קריעס, אויב  
איהר ווילט.

— 14 —

## קעראט קאטלעטס

1/4 קאפ מצה מעהל  
2 קאפ נעקאכטע צוקוועטשטע קעראטס  
1 אייער  
1 טהע לעפעלע זאלץ  
1/4 טהע לעפעלע פעפער  
2 טיש לעפעל פארסי  
2 ציבעלעס

צוקלאפט די עגנס, ניט צו די קעראטס,  
זאלץ און פעפער, מצה מעהל און די צוהאקטע  
פארסי. מישט גוט אויס און מאכט קאט  
לעס. פרענעלט די ציבעלעס אין פסח'דיגען  
הייזעס פינאט אויל ביז עס ווערט ברוין און  
דאן פרייעט די קעראט קאטלעטס אין דעם  
זעלבנען אויל.

— 15 —

## פארפיל מאוסמיס

1 קאפע מצה פארמעל  
2 נעלעכלעך פון אייער  
2 עסלעפעל פלענטערס כשר לפסח הייזעס  
פינאט אויל  
1/4 טהעלעפעלע זאלץ

מישט גוט אויס צוואמען אלע שטאמען.  
שפרייט עס אויס אין א בעקעלע אויסגעשמירט  
מיט פינאט אויל און באקט אין א מעסיג  
געהייצטען אויווען ביז עס ווערט גאלדען  
ברוין. סערווירט הייס אין דער זוב.

— 16 —

## כרעמזלעך

1/4 קאפ מצה מעהל  
1 לעפעלע צוקער  
4 לעפעלע זאלץ  
3 טישלעפעל צורבענע מאנדלען אדער ניס  
2 טישלעפעל צוהאקטע ראזשינקעס  
1 לעפעלע צימרינג  
3 טישלעפעל פסח'דיגען הייזעס פינאט  
אוי  
6 טישלעפעל וואסער

מישט עס אלעס צוואמען ביז עס ווערט  
נעדיכט. שניידט קליינע פלאכע פארציעס און  
פרייעט אין די פריי פון פלענטערס פסח  
דיגען הייזעס פינאט אויל. זייעט אפ אויף  
פאפיער, באשרענט מיט געפודערטער צו-  
קער, סערווירט הייס אדער קאלט.

פלענטערס הייזעס פינאט אויל פארטשאדעט נישט די הויז, ניט נישט קיין הארץ ברענעניש,  
לאזט נישט איבער קיין שלעכטע נאכטעם אין מויל!

# רעסיפס פאר פריטערס, לאקשען און קיכלאך

— 21 —

## אפעל פריטערס

א קאפ מצהמעהל  
3 האלביזויערע אפעל, דיו'צושניטען  
3 אייער  
2 עסלעפעל פלענטערס כשר לפסח הייהעט  
פינאט אויל  
1/2 קאפ וואסער  
צוקלאפט אלע אינגרדיענטס, מישט עס  
גוט אויס, דאן לייגט צו די אפעל, שטעלט  
אָוועק דעם פרייאַנג פֿען, פילם איהם און מיט  
פלענטערס כשר לפסח הייהעט פינאט אויל,  
לאזט דעם אויל גוט אויפשאַטן, ניסט אַרײַן  
מיט אַן עסלעפעל אין דעם טיפֿען אויל, לאזט  
עס ווערען מיט דעם נאלדען ברוינעם קאליער,  
נעמט די פריטערס אַרויס איינציגווייז, לייגט  
זיי אויף אַ שווערען פאַפּיר, וועלכער וועט  
איינזאָפֿען דעם אויל אין זיך, און באַשפּריצט  
די פריטערס מיט עסלעל דין געמאלענעם  
צוקער און עסליכע שפּרענגעלס פון סינאַפּאָן  
— קיין בעסערס האט איהר נאך ניט פאַרזוכט.

— 19 —

## סקוואט פריטערס

1/2 קאפ מצהמעהל  
2 מיטעלע סייז סקוואט  
(2) פונט אומגעפער)  
6 אייער גוט צושלאנען  
אַ טהע לעפעלע זאָלן און אַביסעלע מעפער.  
וואַשט און שוילט אַפּ דעם סקוואט, דאָן  
צווייבט עס גוט, מישט עס צוזאַמען מיט די  
אַנדערע אינגרדיענטס, מישט עס גוט אויס  
און דאָן פּרענעלט עס אין הייסען פלענטערס  
כשר לפסח הייהעט פינאט אויל, ביז עס באַ  
קומט דעם אייעלען ברוינעם קאליער, דאָן  
דערפּרעהט דער פאַסיליכע מיט דעם אויסגע  
צייכענטען גוטען מאכל!

— 20 —

## קאליפלאוער פריטערס

1 קלייע קאפ קאליפלאוער  
1/2 קאפ מצהמעהל  
2 אייער, אויסגעשלאנען  
1 עסלעפעל פלענטערס הייהעט פינאט  
אויך  
1/2 טהעלעפעלע זאָלן  
1/2 טהעלעפעלע מעפער  
קאכט די קאליפלאוער אין זאָלץ-וואַסער  
ביז עס ווערט ווייך, דאָן לאזט די וואַסער אַפּ  
רינען און שעשט גוט, ניט צו די איבערגע  
בליבענע שטאַפּען און שלאַנט גוט אויף.  
וואַרעמט אַן דעם פינאט אויל אין אַ פענדעל  
און לאזט אַרומטער די פריטער מיטקסטור  
ווער פּענדעל עפּעלעווייז. פּרענעלט ביז עס  
ווערט ברוין אויף ביידע זייטען. די רעסיפּי  
מאַכט 8 פריטערס.

— 22 —

## מצה אייער קוכען

1/2 קאפ מצה מעהל  
1/2 קאפ וואסער  
1 לעפעלע זאָלן  
4 עגנס  
ניסט אַרײַן די וואַסער אין דער מצה מעהל,  
ניט צו זאָלן און ניט צושלאַנענע געלעכלעך  
פון די אייער. שטעלט עס אָוועק פאַר 6 מינוט.  
לאַנגזאַם ניסט אַרײַן די ווייסלעך פון די  
אייער וועלכע איהר דאַרפט פריהער צושלאַנען  
ביז זיי ווערען האַרטלעך. ניסט אַרײַן די  
מיטקסטור אין אַ פֿען אַנגעשטירט מיט פלענ  
טערס פּסח'דיגען הייהעט פינאט אויל. מאַכט  
זיי ברוין אין ביידע זייטען. סערווירט זיי  
הייסערהייך מיט צוקער, צימרינג, האַנינג,  
א. ז. וו.

## פרובירט די מעטאָדע

און איהר וועט באַמערקען ווי שנעל דער  
אויסגעצייכענטער קוואַליטעט אויך פאַרזינעלט  
און לאזט נישט אויסגערונגען ווערען. דאָס  
קעמפּטיניקייט פון דעם פלייט, אלעס קומט  
אַרויס אַזוי ווייך, אַז מען קען עס שניידען  
אַפּילו נישט מיט קיין שאַרפּען מסכער, און  
דעריבער אויך מעה בעמעמ'ט און זיכער  
פילע לייכטער צו פאַררייען! פרובירט עס,  
איהר וועט אונז דאַנקבאַר זיין!

פרובירט די מעטאָדע פאַר בראַילען סמייס,ס,  
טשאַפּס אדער קאַלבס-טאַמעטען: נעמט אַ  
גרויסען טעלער, ניסט אַרײַן אין איהם עס  
ליכע מיטלעפעל פלענטערס כשר לפסח היי  
העט פינאט אויל, מאַכט אייער בראַילער הייס,  
טונקט איין דעם סטעיק, טשאַפּס, אדער קאַלבס  
קאַטלעט, לייכט פון ביידע זייטען אין דעם  
פינאט אויל. לייגט אָוועק אויף דעם בראַילער

פלענטערס הייהעט פינאט אויל האט די כשרות השנה פון הרב צבי הירש הכהן  
פון ניו-יארק און אין כשר למתדרין סן המהדרין, און אויך פאַרעווען



מר. פינאט פרעזענטירט:

## רעסיפֿים פֿאַר פֿריטערס און קוגעל

— 24 —

### מצה קוגעל

- 3 מצות
- 2 טישלעפעל פסח'דיגער הייהעט פינאט אויל
- 1 קאפ מצה מעהל
- $\frac{1}{4}$  קאפ צוריענע ניס
- שאלעכץ פון א האלבער לעמאן צוריענע
- 1 גרויסער עפעל, צוריענע
- 5 ענגס
- $\frac{1}{2}$  טהע לעפעל זאלץ
- $\frac{1}{2}$  קאפ פסח'דיגע הייהעט פינאט אויל (הייסע)

ווייט די מצות אין וואסער ביו זיי ווערען ווייך און ניסט דאן ארויס די איבערנעבלייבערע וואסער. צולאזט דעם פסח'דיגען פלעני טערס הייהעט פינאט אויל אין א פען און ווארפט אריין די מצה ביו זיי ווערט טרוקען. לייגט דאן אריין די מצה אין א שיסעל און ווארפט אריין די מצה מעהל, צוקלאפטע נע לעכלער, ניס, לעמאן שאלעכץ, זאלץ, עפעל און די צוקלאפטע ווייסלעך פון די אייער. לייגט אריין אין א פורניגדיש אנגעשמירט מיט הייהעט פינאט אויל, ניסט ארויף הייסען היי העט פינאט אויל און באסט אין א מעסיגען אויווען ארום 40 מינוט. סערווירט מיט וויין סאס אדער פלעי.

— 23 —

### פרון פריטערס

- $\frac{1}{2}$  פונט פרונס, נעקאכט (נאכ'ו קאכען ארויסגענומען די קערלאך)
- 4 מצות
- 1 קאפ צוקער
- 4 אייער
- 1 קאפ מצה מעהל
- $\frac{1}{2}$  טהע לעפעלע זאלץ

ווייטס איין די מצות אין קאלטער וואסער ביו ס'ווערט ווייך, קוועטשט אויס די אייער רינע וואסער, ניס צו צוקער, צוקלאפטע אייער, זאלץ און מצה מעהל און שיטט נוס אויס. נעמט אביסעל דערפון און מאכט עס פלאך אויף אייער האנד, לייגט אריין א פלוים (פרון) אין צענטער און דעקט עס צו מיט א צווייטען דעקעל פון דעם קאטשעל-טייג. פרעסט צוזאמען די עקען, קאטשעט אין מצה מעהל און פרייעט אין די פרייע פסח'דיגען פלענטערס הייהעט פינאט אויל אויף 375 גראד הייז ביו עס ווערט ברוין. דריינט אויף פאפער, און באשפריצט מיט געפוייערטער צוקער.

## רעסיפֿים פֿאַר גרייווי און דרעסינג

— 26 —

### פרענטש דרעסינג

- $\frac{1}{2}$  טהע לעפעלע עפער
- 1 טהע לעפעלע זאלץ
- 1 טהע לעפעלע צוקער
- $\frac{1}{4}$  טהע לעפעלע פסח'דיגע פאפריקא
- 3 טישלעפעל עסיג
- $\frac{1}{2}$  קאפ כשר פסח הייהעט פינאט אויל
- מישט צוזאמען זאלץ, עפער און פאפריקא. לייגט אלעס אריין אין א גלעזערנעם דושאר. פארדרעהט הארט דאס דעקעל פון דעם דושאר און שיטט נוס אויס אלעס צוזאמען.

— 25 —

### פסח'דיגע גרייווי

- ברוינט 2 טישלעפעל קייק מעהל
- ניסט צו 2 טישלעפעל הייהעט פינאט אויל, ניסט צו  $\frac{1}{2}$  קאפ וויינע וואסער, לאנגזאם.
- האלט אין איין מישען ביו עס ווערט געדיכט, ניס צו זאלץ און עפער לויט אייער געשמאק, פאר א רייכערער גרייווי ניסט צו ריינע זוף אדער וואסער אין וועלכער איהר האט געקאכט וועדוועט איבעלס. א מינסד ציי בעלע קען געפרייעט ווערען אין דעם אויל און צוגעגעבען צום געברויטען קייק מעהל.

רבנים פון ניריאק, פילאדעלפֿיא, שיאנא און אנדערע שטערט און שטערטלאך איבער'ו לאנד נוצען פלענטערס הייהעט פינאט אויל אין זייערע הייסען, אויף פסח און א גאנץ יאהר!



## רעסיפּים פאר קעיקלאך, קוקים, ביאָלאַם,

### מאַקאַרונס און קאַפּ קייקס

— 29 —

#### ביאָלאַם

נעמט 6 אייער און צוקלאפט זיי גוט, ניט צו אַביסעלע מצה מעהל צו מאַכען עטוואַס געדריכער. גיסט עס אַרײַן מיט אַ לעפעל אין הייסען פּסח'דיגען הייזעס פינאַט אויל און פרייעס בײַ עס ווערט ברוין, דאָן נעמט זיי אַרויס און זײַעס זיי אַפּ. סערווירט זיי קאַל-טערהייך מיט סירופּ געמאַכט פון אַ קאַפּ צוקער, אַ קאַפּ וואַסער און אַ האַלבע טהע לעפעלע צימרינג. קאַכט עס צוואַסען פינף מינוט צײַט.

— 30 —

#### געפרייטע מאַקאַרונס

- 1 טיש לעפעלע קייק מעהל
- $\frac{1}{2}$  טהעלעפעלע זאַלץ
- 3 עגננס
- 1 פונט סטיוור פּונס

צוקלאפט די ווייסלעך און געלעכלעך פון די אייער באַזונדער. צו די געלעכלעך גיסט צו די זאַלץ און קייק מעהל, דאָן גיסט אַרײַן די פאַרהאַרטעוועטע ווייסלעך. מאַכט מאַקאַרונס און וואַרפט זיי אַרײַן מיט אַ טישלעפעל אין זידיגען פּסח'דיגען הייזעס פינאַט אויל, 375 גראַד היץ, און סערווירט מיט פּונס.

— 31 —

#### פאַטייטאַ קאַפּ קייקס

- 2 טישלעפעל מצה מעהל
- $\frac{1}{2}$  קאַפּ קאַלעס מעשט פאַטייטאַס
- 3 עגננס גוט צוקלאפט
- 3 טישלעפעל כשר לפסח הייזעס פינאַט אויל
- $\frac{1}{2}$  טהעלעפעלע זאַלץ
- $\frac{1}{2}$  טהעלעפעלע פעפער

מישט אויס אַלעס גוט צוואַסען, דערוואָ-רעמט די קאַסטאַרד קאַפּס, פילט אַן האַלבפולע קאַפּ און באַקט 15 ביז 20 מינוט אין מעסינען אויווען. ווען פאַרטיג, סערווירט זיי הייסער-הייט.

— 27 —

#### מאַק אַאומ מיכל קעיקלאך

- 2 קאַפעס מצה-מעהל
- 2 קאַפעס מצה-פאַרמעל
- $\frac{1}{2}$  קאַפעס צוקער
- 1 קאַפע ראַזשינקעס אָדער ניס, אָדער בייַדע אַביסעל מעהל פון אַ האַלבער קאַפּ פלעני-טערס כשר לפסח הייזעס פינאַט אויל
- 4 אייער
- 1 לעפעלע צימרינג
- מישט אויס די טרוקענע שטאפען, שלאגט אַרײַן די אייער און די פינאַט אויל. ליינט זיי אַוועק אין רועי שטיקער אין דער גרויס פון אַן איי, אויף אַ פאַפיער אָנגעשמירט מיט פלענטערס פינאַט אויל און באַקט אין אַ טעם-פעראַטור פון 350 גראַד פאַר אַ האַלבער שטונדע. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האבען אַרום פיער ראַזען קעיקלאך.

— 28 —

#### קאַניש-ברויט

- 2 קאַפעס מצה-מעהל
- 1 לעפעלע קאַרטאָפּעל-מעהל
- 2 קאַפעס צוואַקסעט ניס
- 2 קאַפעס צוקער
- $\frac{1}{2}$  לימענע (בלויז דעם זאַפט)
- 1 לעפעלע פלענטערס הייזעס פינאַט אויל
- $\frac{1}{2}$  לעפעלע זאַלץ
- 6 גוט-אויפגעשלאגענע אייער
- מישט צוואַסען אַלע שטאפען, און מאַכט אַ האַרטען טייג. שמירט אַן מיט פלענטערס כשר לפסח הייזעס פינאַט אויל דאס בעקעלע און ליינט אַרײַן די טייג. באַשמירענדיג פון אוי-בען מיט אַ געלעכלעך פון אַן איי. באַקט אין אַ מעסינען אויווען (325 גראַד) פאַר איין שטונדע.

פלענטערס איז דער אידעאלער אויל פאַר אַלע פּסח געבעקסען, ווייל אַהויז דעם וואַס געבעקסען קומען אַרויס טעהנער, מיט מעהל אַפּעטיטרייצענדיג, קען מען אויך די געבעקסען סערווירען מיט מילכיגע פונקט ווי מיט פליישיגע מאכלים—דער אויל איז אַהויז כשר אויך פאַרעווען



## רעסיפס פאר דאָנאַטס, פּוּדִינג, פּאַיס, געפרייעטע מצה און פענקיקס

— 34 —

### מינא פּאַיס

לייגט אַרײַן עטליכע מצות אין קאַלטער וואַסער צו וויקען. נעמט זיי אַרויס און טרױ קענט זיי אויף אַ טאָעל, באַשמירט אַ פען מיט פּסח'דיגען היי העט פינאַט אויך און לייגט אַרײַן גענוג מצה צוצודעקען דעם דנא פון דער פען. נעמט דאָן געהאַטע פלייס, אויסגעמישט מיט אַז אַי, מיט אַביסעלע זאַלץ, פעפער און צוהאַקטע פאַרסלי, דעקט עס צו מיט מצה און ניסט צו פּסח'דיגען פלענטערס היי העט פינאַט אויך, דאָן דעקט עס צו מיט מעשט פאַטייטאס און 1 אָדער 2 גוט צוקלאפטע עגנס און באַקט עס ביז עס ווערט ברוין. אַ פאַלשטענדיגער מיטל פאַר זיד אַליין.

— 35 —

### געפרייעטע מצה

ווייקט איין זעקס מצות ביז זיי ווערען ווייד. ניסט דאָן אויס די וואַסער און מישט אויס די מצות מיט פיער צוקלאפטע אייער. וואַרפט אַרײַן אַ האַלבן לעפּעלע זאַלץ און פרייעט אין פּסח'דיגען פלענטערס היי העט פינאַט אויך. סערווירט פאַר דריי.

— 36 —

### קוויין אָו פענקיקס

- 6 מצות
- 8 אייער
- $\frac{1}{2}$  קאפּע צוקער
- 1 טהע לעפּעלע צימערין
- $\frac{1}{2}$  קאפּע כשר לפסח היי העט פינאַט אויך
- $\frac{1}{2}$  טהע לעפּעלע עסאָן עקסטראַקט
- 1 קאפּ מצה מעהל

ווייקט די מצות אין וואַסער, און ווען זיי זיינען ווייד, דריקט ארויס די וואַסער, ניט צו די אויפגעשלאגענע אייער, צוקער, צימערין, פינאַט אויך, לעסאָן עקסטראַקט און שלאַגט גוט אויף. ניט צו די מצה און ניסט אַרײַן די וויילקער גוט צוקלאפט. באַשמירט און פוּדינג לייגט מיט פּסח'דיגען היי העט פינאַט אויך. דאָן אַרײַן אַ לעיער מיט מיקסשור און אַ לעיער מיט די געשניטענע עפּעל מיט אַ בערגעלענעם צוקער, צימערין, ראַזשינקעס און לעמאָ אַפּט. באַקט אין הייסען אויווען 45 מינוט ביז עס ווערט ברוין.

— 32 —

### פּסח'דיגע דאָנאַטס

- $\frac{1}{2}$  קאפּ וואַסער
- $\frac{1}{2}$  קאפּ פּסח'דיגע היי העט פינאַט אויך
- 1 קאפּ מצה מעהל
- 1 טיטלעפּעל צוקער
- 3 עגנס
- $\frac{1}{2}$  לעפּעלע זאַלץ

זיט אויף דעם אויך, וואַסער, צוקער, זאַלץ, און מישט אַרײַן די מצה מעהל. זיט נאָך אַמאָל אויף, נעמט עס אַרונטער פון פיער, מישט עס גוט אויס און קיחלט עס אַפּ אַביסעל. שלאַגט אַרײַן די אייער איינס אויף אַמאָל, באַשמירט אייער הענט מיט פּסח'דיגען היי העט פינאַט אויך, מאַכט צווייאַנטשיגע דאָנאַטס, לייגט זיי אַוועק אין אַ פען באַשמירט מיט פּסח'דיגען היי העט פינאַט אויך, טונקט איין אייערע פינגער אין וואַסער, מאַכט אַ גאָר אין צענטער פון די דאָנאַטס, באַקט אַרום אַ שטונדע אין מעסיגען אויווען.

— 33 —

### עפּעל פּוּדִינג

- 1 פונט מצה
- 6 עפּעל
- 12 אייער
- $\frac{1}{2}$  קאפּ פּסח'דיגע היי העט פינאַט אויך
- $\frac{1}{2}$  לעפּעלע זאַלץ
- $\frac{1}{4}$  לעפּעלע פעפער
- $\frac{1}{2}$  לעפּעלע צימערין
- $\frac{1}{2}$  קאפּ צוקער
- שאלעכץ (צוריענע) און זאַפּס פון צוויי לעמאָנס
- 1 לעפּעלע פּסח'דיגע פלייוואַרינג
- $\frac{1}{2}$  קאפּ קאַלטע וואַסער
- $\frac{1}{2}$  קאפּ צוהאַקטע וואַלנאָטס
- $\frac{1}{2}$  קאפּ ראַזשינקעס

צוברעכעלט די מצה, באַניסט מיט וואַסער און ווייקט 5 מינוט, ניסט אויס די וואַסער, צושלאַגט די געלעכלער, ניסט צו וואַסער, פּסח'דיגען היי העט פינאַט אויך, צימערין, זאַלץ, פעפער, לעמאָ שאלעכץ, פלייוואַרינג און ניט. וואַרפט אַרײַן די מצה און ניסט אַרײַן די וויילקער גוט צוקלאפט. באַשמירט און פוּדינג לייגט מיט פּסח'דיגען היי העט פינאַט אויך. דאָן אַרײַן אַ לעיער מיט מיקסשור און אַ לעיער מיט די געשניטענע עפּעל מיט אַ בערגעלענעם צוקער, צימערין, ראַזשינקעס און לעמאָ אַפּט. באַקט אין הייסען אויווען 45 מינוט ביז עס ווערט ברוין.

פלענטערס היי העט פינאַט אויך איז אַ הונדערט פראַצענט ראַפּינירטער אויך, פון וועלכען דער „פעטייעסיר“ איז כמעט גענצליך באַזייטיגט, און דעריבער לייכטער צו פאַרדייען!

# רעסיפֿים פֿאַר קוקים, קראָלערס און משיעו קייק

— 39 —

## קראָלערס

- 4 קאפּס מצה סעהל
- 3 קאפּס פלענטערס כשר לפסח הייהעט
- פינאַט אויל
- 2 קאפּס וואַסער
- 10 אייער
- 2 לעפעלער זאָץ

קאכט אויף צוואַסען דעם אויל און די וואַסער, ניט צו די מצה־סעהל און מישט אויס, לאָזט די סיסטעם אָפּקיהלען און ניט צו די זאָץ און די גוט־אויפגעשלאַגענע אייער. קנעט גוט אויס, באַשמירט דאָן די הענער מיט אויל און מאַכט קניידלאַך אַרום 2 אינסטעס אין דער ברייט. מאַכט אַ לאַך מיט'ן פינגער אין דערמיטע, נאכדעם ווי איהר האט זיי אוועק געלייגט, באַשמירט אַפּפּיער אַנגעשמירט מיט פינאַט אויל, באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע. וויקעלט עס אין שטויב־צוקער (מאָנסטע). סערווירט עס מיט מילכיגע זאָץ גוט ווי מיט מלישיגע מאַכלים.

— 40 —

## משיעו-קייק

- 5 אדער 6 מצות
- 3 אייער
- 1 פונט קאטעדזשיקעז
- ¼ לעפעלע זאָץ
- זאפּט פון אַ פערטעל ליבענע
- ¼ קאפּע צוקער
- ¼ קאפּע פינאַט אויל

טונקט איין די מצה אין וואַסער, לאָזט זיי אַפּטריקענען, מישט אויס קעז, אייער, זאָץ, צוקער און לימענע־זאפּט. מאַכט הייס 4 לעפעל פון דעם אויל און גיסט עס אַריין אין אַ פיערעקיער בעקעל. שפּרייט אויס אין בעקעל אַ נאָנעס מצה אדער משהר, אויב דאס בעקעל איז גרעסער און איין מצה. שפּרייט אויס אַ העלפט פון דעם צונויגעמישטען קעז פון אויבען און באַדעקט עס מיט אַן אנדער מצה וואס איז פיינט. סהוט דאס זעלבע נאך אַמאל. זאָץ און איהר זאָלט האַבען דריי טיילען מצות און צוויי טיילען פון דעם צונויגעמישטען קעז־אנפלייג. געברויכט דעם איבער רינגע אויל צו באַשמירן די אויבערשטע מצה. באַקט אין אַ פערטעל פון 325 גראַד אויווען ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע, ביז עס ווערט גאלדיג־ברוי. באַשפּרענקעלט עס מיט פּוידער־צוקער און צעשיידט עס אין פיער־עקיגע שטיקלאך. סערווירט הייס אדער קאַלט.

— 37 —

## קוקים

זיפט צוואַסען אַ האַלבע קאפּ מצה סעהל און אַ האַלבע קאפּ פאטייטא משהל און ניט צו אַ האַלבע קאפּ צוקער, אַ פערטעל קאפּ צוואַקסע מאַנדלען און 2 אייער, קאמטעט אויס אין פאטייטא משהל נעמישט מיט צוקער. צושניידט און באַקט אין אַ הייסען אויווען, אין אַ בעקען נעשמירט מיט דעם כשר לפסח פלענטערס היי העט פינאַט אויל.

— 38 —

## נים קוקים

- 6 ענגס
- 1 קאפּ צוקער
- 1% קאפּ קעיס מעהל
- % קאפּ צוואַקסע וואַלאַטס
- 2 מיטלעפעל פאטייטא סטאַרטש
- % קאפּ פסח־דינגען הייהעט פינאַט אויל

צושלאנגט די אייער גוט, גיסט צו צוקער, צושלאנגט ווידער אַמאל. גיסט צו קעיס מעהל און סטאַרטש ביסלעכווייז. צולעצט, גיסט אַריין פלענטערס פסח־דינגען הייהעט פינאַט אויל, מישט אויס גוט ביז די טעיג ווערט האַרמלעך, באַשמירט די ברעם מיט קעיס מעהל און ניט. קאמטעט דאס טייג, און צו שניידט אין קוקים. באַשמירט אַ גרויסע פען מיט פסח־דינגען הייהעט פינאַט אויל, לייגט אַריין די קוקים גיט נאהענט איינס פון אַני דערען. באַקט אין מעסיגען אויווען אַרום 15 מינוט ביז זיי ווערען ברוין.



## בע'טע'מט אויך קאלטערהייט

לאַטקעס, כרעמלעך און פענקעיקס ווערען געוועהנליך סערווירט הייס. איהר וועט אָבער שטוינען ווי גוט אַט די מאַכלים זיינען אויך ווען איהר סערווירט זיי קאלטערהייט, נאָטירן ליד אויב זיי זיינען געפערעלט מיט דעם הונדערט פראצענט ראפינירטען פלענטערס כשר לפסח הייהעט פינאַט אויל און דער שנעלקאכענדער אויל, פרענעלט אַלץ קריספ, וואס העלפט אַנהאַלטען די פרישקייט און נויט טעם פון די שפייזען. נאך מעהר אויב עס שטעלט זיך אַן אַביסעל אויל אין דער פרייז אינג פון אדער אין פרענטש פרייער, קענט איהר עס אַפּוועק, אַוועקשטעלען און מאַרגען אדער איבערמאַרגען עס ווידער באַנוצען מיט די זעלבע גוטע רעזולטאַטען!

פלענטערס הייהעט פינאַט אויל קאסט אייך ביליגער פון משיעו שמאַץ, און איז אויך געזונטער און בעסער פון אַנדערע פעמץ אדער שאַרטנינג.



## רעסיפס פאר סאלאדס

— 44 —

### ענגפאלענט סאלאד

- 1 ענגפאלענט
  - 1 ציבעלע
  - 1 גרינע פעפער
  - 2 מיטלעפעל כשר לפסח הייזעס פינאט אויל
  - אביסלע זאלץ און פעפער
- בראילט דעם ענגפאלענט אויפ'ן פייער בין ער ווערט זעהר ווייך. נעמט ארונטער די פארברענטע הויט. צוהאקט די ציבעלע און גרינעם פעפער זעהר פיין און מיטש צוזאמען מיט'ן צוקוועטשטען ענגפאלענט. גיט צו פלענטערס פסח'דיגען הייזעס פינאט אויל, זאלץ און פעפער. מיטש גוט אויס און סערווירט אויף בלעסער פון לעמס, באצירענדיג מיט פארסלי און נעשניטענע סאמיטאס.

45 —

### סאמיטאט סאלאד מיט משיען

- 6 סאמיטאט
  - 3 אונגעס פסח'דיגע קריעס משיען
  - אדער קאמערדש משיען
  - 1 מיטלעפעל געהאקטע גרינע פעפער
  - 1/2 טהע לעפעל געהאקטע ציבעלע
- ליינט אריין די סאמיטאט אין קאכענדער וואסער כדי לויצורסאכען די הויט, נעמט ארונטער די הויט, קיהלט אפ די סאמיטאט, צושניידט זיי אין העלפס, צוקוועטשט די משיען מיט אביסלע קריעס אדער אויבערשטע מילך, מיטש אויס מיט פעפער און ציבעלע. ליינט אריין די משיען יוקססטור צווישען די האלבע פארציעס סאמיטאט, ווי אין א סענד' וויטש. באצירט מיט פארסליספרינג פון אויבען. סערווירט אויף קריספ לעמס מיט פרענטש דרעסינג.

— 46 —

### בוראקעס סאלאד

קאכט מיטלעלע בוראקעס (ביטס) בין זיי ווערען גוט צוקאכט. שיינט זיי, קיהלט זיי אפ, צושניידט זיי, מיטש אויס מיט פרענטש דרעסינג און קיהלט זיי ווייטער. סערווירט מיט לעמס און סעלערי, איהר קענט צוגעבען אביסלעלע חריין צו דער פרענטש דרעסינג.

— 41 —

### פרישע געבאקענע סעמען

צושניידט דעם פרישען סעמען פיש, אין לייסטעס, טינקט איין יעדע סלייס צו ביידע זייטען אין פלענטערס כשר לפסח הייזעס פינאט אויל. לייגט עס אריין אין א כלי וועלכע איהר באנוצט פאר באקען; באשפריצט עס מיט אביסלעלע לעמסא זאפט, אביסלעלע זאלץ און פעפער; באדעקט יעדען שטיקעל מיט א דיגעס סלייס ציבעלע און איבער דעם א דיגעס סלייס סאמיטאט. שטעלט עס אריין אין אוווען, פאר אומגעפער 30 מינוט צייט. ווייט פארזיכטיג אז עס זאל נישט איבערגעקאכט ווערען און איהר וועט האבען דעם נעשניטענע סאמל פון וועלכען די גאנצע פאמיליע וועט אנקוועלען.

— 42 —

### אספאראגאס סאלאד

- 1 פונט אספאראגאס מיס
  - 2 הארטע אייער און 2 וואלנאטס
  - 1 גרויסע געפרייעטע ציבעלע
  - 1 מיינט כשר לפסח פלענטערס פינאט אויל.
- דערהויצט דעם אויל און ליינט אריין די געשניטענע ציבעלע און פרייעס אין פרייאנג פון בין מ'ווערט ברוין. צוהאקט און מיטש אויס צוזאמען די אספאראגאס מיס מיט די ענגס, וואלנאטס, ברוינע ציבעלע און גיט צו דעם איבערגעבליבענעם אויל פון דער פען. קיהלט עס אפ און סערווירט אויף בלעסער פון לעמס. איהר קענט אויך סערווירען דעם סאלאד אין א רוינער סאמיטאט (ארויסגעהערט מענדיג דעם, פאלאפ' פון דער סאמיטאט) אויף בלעסער פון לעמס, מיט א רעסעכעל אדער גרינע אליום פון אויבען.

— 43 —

### פאטיטאט און ענג סאלאד

- 4 קאפס געקאכטע קאלטע פאטיטאט
  - 1 ציבעלע, גוט צוהאקט
  - 1/2 טהע לעפעלע זאלץ
  - 3/4 טהע לעפעלע פאפריקא
  - 2 הארטע געקאכטע אייער, צוהאקט
  - 2 מיטלעפעלע געהאקטע פארסלי.
- מיטש אויס די פאטיטאט מיט'ן זאלץ, פארפריקא און ציבעלעס. מיטש צוזאמען מיט פרענטש דרעסינג און קיהלט אפ. איידער איהר סערווירט גיט צו די ענגס, פארסלי און סעליאניו. סערווירט אויף לעמס, באצירט מיט שטיקלעך רויטע אדער גרינע פעפער.

די פאמיליע וועט אנקוועלען און שעפען כוחות פון די פסח מאכלים, געבעקטען און פסח פאטראוועס צוגעגרייט מיט פלענטערס הייזעס פינאט אויל כשר לפסח.

## רעסיפֿים פאר פורנינג, פאָים און פֿילינגס

— 50 —

### עפריקאט פילינג

ווייט איין 1 פונט עפריקאטס אין גענוג וואסער וואס זאל צורעקען די עפריקאטס א גאנצע נאכט. אין דער פריה קאכט עס מיט 1 קאפ צוקער ביז עס ווערט פארטיג, אבער ניט צופילע צוקאכט.

— 51 —

### עפעל פילינג

4 גרויסע עפעל, צוהאקט  $\frac{1}{4}$  פונט עמאנאס, צוהאקט  $\frac{1}{4}$  פונט סידער רייזינג 1 לעמאן, דרושם און שאלעכץ  $\frac{1}{2}$  קאפ צוקער מיט גוט אויס אלע אינגרידיענטס צו זאמען און ליינט עס אריין אין דעם פאיר קראסט.

— 52 —

### משיען פילינג

1 מצה פיי קראסט 3 ענגס, אפגעזונדערט 1 פונט קאטעדוש משיען 2 טיי לעפעלע מצה מעהל  $\frac{1}{2}$  קאפס צוקער  $\frac{1}{2}$  טיי לעפעלע גרייטער לעמאן שאלעכץ  $\frac{1}{2}$  קאפ זויער קרים  $\frac{1}{2}$  טיי לעפעלע זאלץ גרייטע דעם פייקראסט. רעדוצירט די היץ פון אויווען ביז 350 דיגריס. זייט דורך דעם קאטעדוש משיען דורך א זיפ. צושלאנגט די אייווייטלעך ביז ס'ווערט הארט. ווארפט אריין א דריטעל קאפ צוקער און צושלאנגט ווייטער. צושלאנגט די געלעכלעד. ווארפט אין זיי אריין דעם קאטעדוש משיען און די איבעריגע אינאיינעם און צושלאנגט ווייטער ביז עס ווערט לייכט און פלאץ. פאלדעוועט אריין אין די צושלאנגענע ווייטלעד. ליינט אריין דעם מיסטשור אין באקפאן און באקט פאר 50 מינוט, אדער ביז וואנען א מעסער אריינגעט שטעקט אין צענטער פון דער פיי וועט ארויס קומען ריין.

— 47 —

### מצה שארלעט

1  $\frac{1}{2}$  מצות 1 טיש לעפעל פלענטערס פינאט אויף  $\frac{1}{2}$  טיי לעפעלע זאלץ 4 ענגס, אפגעזונדערט  $\frac{1}{2}$  קאפ צוקער  $\frac{1}{2}$  לעמאן דרושם און שאלעכץ ווייטט איין די מצות און נאכהער קוועטשט ארויס די וואסער. ליינט זיי אריין אין א מיסקינגבאל און מיט אויס מיטן אויף, דאן גיט צו די צושלאנגענע אייגעלעכלעד, צוקער, לעמאן (זאפט און שאלעכץ) און צו לעצט גיט צו די צושלאנגענע ווייטלעד פון די אויער. גיט אלעס אריין אין א געוואלטען קעסערל און באקט עס פון 30 ביז 40 מינוט אין 350 דיגריס פארענהייט. סערווירט באלד, אנדערש וועט עס איינפאלען. סערווירט מיט דושעלי.

— 48 —

### מצות פייקראסט

2 מצות 1 טיש לעפעל פלענטערס פינאט אויף  $\frac{1}{4}$  קאפ מצה מעהל 2 ענגס  $\frac{1}{2}$  טיי לעפעלע זאלץ 2 טיש לעפעלע צוקער ווייטט איין די מצות און קוועטשט ארויס פון זיי די וואסער. דערווארימט גוט דעם אויף און גיטס איהם ארויף אויף די מצות. ווען זיי ווערען טרוקען, גיט צו די איבעריגע אינגרידיענטס. מיט עס גוט אויס און פרעסט עס אריין אין באקפלייט. באקט עס 10 מינוט אין אן אויווען 375 דיגריס פארענהייט. איהר קענט זיי אנמישען מיט פלוימען, עפריקאטס, עפעל אדער משיען פילינגס, לויט די פאלגנדע רעסיפֿים:

— 49 —

### פלוימען פילינג

קאכט 1 פונט פלוימען, נעמט ארויס די קערענדלעך און רייכט עס דורך א זיפ. מיט גוט אויס מיט א האלבער קאפ צוקער און גיט צו אביסל לעמאן אדער ארענדוש דרושם.

פלענטערס הייהעט פינאט אויף העלפט מאכען מאכלים שעהנער, בעסער און לייכטער צו פארדייען. מיט פלענטערס נעהט איהר שטענדיג אויף א זיכערער בריק.



מר. פיוֹט רעקאָמנדירט:

## רעסיפֿים פֿאַר צימעס, פּאַטייטאָ-קוגעל און מצה קלוזע

— 56 —

### קענדיד סוויט פּאַטייטאָס

6 מיטל־וואַקסניגע סוויט פּאַטייטאָס  
 $\frac{3}{4}$  קאפּ פלענטערס הייהעט פינאט אויך  
 1 טיי לעפעלע זאָלץ  
 $\frac{1}{2}$  קאפּ האַניג  
 $\frac{1}{2}$  קאפּ אַרענדזש דושום  
 קאכט די פּאַטייטאָס ביז זיי ווערען ווייך,  
 אָבער נישט וואַסערדיג. שייַלט זיי אַפּ און צור  
 שניידט זיי אין דער העלפט, אין דער לענג.  
 לייגט זיי אַריין אין אַ געאָלעטער באַק פעץ  
 דעל און באַשפּרינקעלט מיט זאָלץ. וואַרעמט  
 אַז דעם אויל, האַניג און אַרענדזש דושום צור  
 זאָמען און גיסט אַרויף איבער די פּאַטייטאָס.  
 באַקט זיי אין 400 דיגריס פאַרענהייט פאַר 25  
 מינוט. גענוג פאַר 6 מענטשן.

— 57 —

### גאָלדענע פּאַטייטאָס

4 מיטל־וואַקסניגע פּאַטייטאָס  
 3 עסלעפּעל פלענטערס פינאט אויך  
 $\frac{1}{4}$  קאפּ מצה פאַרפּעל  
 $\frac{1}{4}$  טיילעפּעלע זאָלץ  
 קאכט די פּאַטייטאָס אין זייער שאלעכץ פאַר  
 20 ביז 30 מינוט און נאָכהער שייַלט זיי אַפּ.  
 גיסט אַריין דעם אויל אין די פאַרפּעל און  
 מישט עס אויס מיטן זאָלץ. קאָטשעט אויס  
 יעדע פּאַטייטאָ אין דעם מיסמאָר. לייגט זיי  
 אוועק אויף אַ געאָלעטען באַקעפּענדעל און  
 באַקט זיי פאַר אַ האַלבער שטונדע אין 500  
 דיגריס פאַרענהייט. פאַר 4 מענטשן.

— 58 —

### מצה קלוזע מיט עמאָנדס

1 טיש לעפּעל פלענטערס פינאט אויך  
 3 עננס, אַפּגעוואַנדערט  
 $\frac{1}{2}$  קאפּ צורבינענע עמאָנדס  
 $\frac{1}{2}$  טיילעפּעלע נאָטמעג  
 $\frac{1}{2}$  טיי לעפּעלע זאָלץ  
 מצה מעהל  
 $\frac{3}{4}$  טיילעפּעלע צוקער  
 צוקלאַפט עטוואָס די ענגעלעכלעך און  
 וואַרפט אַריין די סילאָנינג, די עמאָנדס און  
 גענוג מצה־מעהל צו מאַכען אַ האַרטען, כּע  
 טער. דאָ גיסט אַריין די צוקלאַפטע ווייסלעך  
 פון די אייער. מאַכט דעם אויל הייס אין אַ  
 פּרייאַנג פּען, וואַרפט אַריין דעם "בעטער"  
 (1 טיילעפּעלע מיט אַמאָל) און פּרייעט עס  
 ביז עס ווערט עטוואָס ברוין. האַלט זיי אין  
 אַ וואַרימען אויווען ביז איהר וואַרפט זיי  
 אַריין אין הייסען וואַסער.

— 53 —

### מייערן צימעס

1 קאפּ ברוינעם צוקער  
 2 קאפּ וואַסער  
 2 קאפּס דייסד קעראַטס  
 2 מישלעפּל פלענטערס הייהעט פינאט אויך  
 קאכט דעם צוקער און וואַסער פאַר 10 מינוט  
 און מאַכט ערפּוֹף אַ סיראַפּ. אין דעם סיראַפּ  
 וואַרפט אַריין די מייערען באַרעם ווי איהר  
 וועט זיי ברוינען אין פלענטערס הייהעט  
 פינאט אויל. קאכט אַלעס צוואַמען ביז די מיי  
 ערן ווערען ווייך, באַשפּרינקעלט מיט אַביסעל  
 זאָלץ און דאָ שטעלט עס אַריין אין אויווען  
 ביז עס ווערט ברוין.

— 54 —

### פּסח'דיגער פּאַטייטאָ קוגעל

4 צוקלאַפטע געלעכלעך פון עננס  
 $\frac{1}{2}$  קאפּ צוקער  
 2 טיילעפּעלע בלענטערס, צורבינענע עמאָנדס  
 $\frac{1}{2}$  לעמאָל, דושום און שאלעכץ  
 $\frac{1}{4}$  פונט קאָלעט, געקאכטע פּאַטייטאָס,  
 צורבינען  
 $\frac{1}{4}$  טיילעפּעלע זאָלץ  
 4 ווייסלעך פון עננס, צוקלאַפט ביז "שטייף"  
 מישט אַלעס אויס לויט דער אַרדנונג ווי עס  
 איז דאָ אנגעשריבען. לייגט עס אַריין אין אַ  
 געאָלעטען קעסערל און באַקט  $\frac{1}{2}$  שטונדע  
 אין אַ פּענדעל פול מיט זידיגער וואַסער.

— 55 —

### פּרענש פרייד פּאַטייטאָס

4 קאפּס רויע פּאַטייטאָ סטריפּס  
 פלענטערס הייהעט פינאט אויך  
 זאָלץ  
 שייַלט אַפּ מיטל־וואַקסניגע פּאַטייטאָס, צור  
 שניידט זיי אין דער לענג אין סטריפּס  $\frac{1}{4}$   
 אינטש די ברייט. לייגט זיי אַריין אין איין  
 וואַסער פאַר האַלבער שטונדע. נעמט זיי אַרויס  
 פון דער וואַסער און טרוקענט זיי אין פּייפּער  
 טאָוועלס. וואַרפט זיי צורבינעוויין אַריין אין  
 אַ פּען מיט הייסען אויל און פּרייעט זיי ביז  
 זיי ווערען ברוין. מישט זיי פון צייט צו צייט  
 בשעת זיי פּאַטייטאָס פּרייען זיך. נעמט זיי  
 אַרויס און טרוקענט זיי אויף ברוינעם פאַפּיר  
 און באַשפּרינקעלט זיי מיט זאָלץ. גענוג פאַר  
 6 ביז 8 מענטשן.

פלענטערס הייהעט פינאט אויך אין בעסער, געזונטער און אויך מעהר עקאנאמיש  
 פון געוועהנליכע אוילס, פעטץ, טשיקען שמאלץ אדער שאַרטינג

## רעסיפֿים פֿאַר סאַלאַדס

— 61 —

### פֿרוכט סאַלאַד

3 אַרענדזשעס  
3 בענענעס  
½ פֿונט סידלעס גרייפֿס  
½ קאַפּ צוהאַקטע פֿיינעפֿעל  
צוקער, לויט אייער געשמאַק  
דזשוס פֿון 1 לעמאַן  
צושניידט די אַרענדזשעס אין דער ברייט, אין העלפט, וואָרפט ניט אוועק די שאַלעכץ, וועט איהר זיי נאכדער נוצען אַלס סאַלאַד קאַפּס. נעמט אַרױם דעם „פּאַלפּ“ פֿון יעדען אַרענדזש סעקשאַן באַזונדער. מיטט אױס דעם אַרענדזש פּאַלפּ מיט די גרייפֿס און פֿיינעפֿעל, באַשפּרינקעלט מיט אַביסעל צוקער און לעמאַן דזשוס און שטעלט עס אוועק אין רעפֿרידזשע רייטאַר פֿאַר עטליכע שטונדע. ניט צו די בעי נענעם איידער איהר שטעלט עס אוועק אויפֿ'ן טיש. איהר קענט אויך צוגעבען ניט, אויב איהר ווילט.

— 62 —

### מצות מיט סקרעמבעלד ענגס

3 ענגס  
6 מצות  
4 מיט לעפעל פֿלענטערס פינאַט אויף  
4 מיט לעפעל צוקער  
צוברעכט די מצות אין קליינע שטיקלעך און ניסט זיי אַפּ מיט זידינער וואַסער. די מצות דאַרפֿען זיין פֿייכט אָבער ניט וואַסערדיג. צו קלאַפּט גוט די ענגס, טונקט איין די מצות און פּאַלדעוועט זיי. וואַרעמט אַן דעם אויל, ניסט איהם אַריין און אַ פען, דאַן ניסט אַריין די מצות מיט די ענגס, ניט צו אַביסעל צוקער. סקרעמבעלט דעם מיקסטשור און קאַכט לאַנג זאָס ביז עס ווערט פֿאַרטיג.

— 59 —

### רוימע עפעל סאַלאַד

4 עפעל (ניט זיסע)  
1½ קאַפּס צוקער  
¼ טיי לעפעלע זאַלץ  
½ קאַפּ רוימע פּסח'דיגע סינאַמאָן קענדי  
3 קאַפּס וואַסער  
¼ קאַפּ צוהאַקטע, גרינע פעפּער  
¼ קאַפּ קאָטעדזש טשיזע  
שיילט אַפּ די עפעל און נעמט אַרױם די וואַרצלען. וואָרפט אַריין דעם צוקער, זאַלץ און קענדיס אין דער וואַסער אַריין. קאַכט עס און מיטט גוט אױס ביז עס צוגעהט זיך און ווערט אַ סיראַפּ. קאַכט די עפעל אין דעם סיראַפּ ביז זיי ווערען ווייך. נעמט זיי אַרױם און קיהלט זיי אַפּ. מיטט אױס דעם טשיזע מיט'ן גרינעם פעפּער און פֿילט עס אַן אין די עפעל. פֿאַר 4 מענטשן.

— 60 —

### קאַל סלאַ

2 קאַפּס צושניטענע קעבערזש  
פֿרענטש דרעסינג  
צושניידט אַ האַלבען קעבערזש אין דיגע פּאַסיקלעך און מיטט עס אױס מיט דעם פֿרענטש דרעסינג.

## אַ געשמאַקע לעבער רעסיפֿי

— 63 —

### לעבער לאַטקעס

1 פֿונט לעבער  
1 מיט לעפעל פֿלענטערס פינאַט אויף  
1 קליינע ציבעלע  
1 גרינער פעפּער  
1 פֿונט לעבער  
1 מיט לעפעל פֿלענטערס פינאַט אויף  
1 קליינע ציבעלע  
1 גרינער פעפּער  
צומאַלט די לעבער, ציבעלע און גרינעם פעפּער, ניסט צו דעם אויל, דאָס צוקלאַפּטע ענגס זאַלץ, פעפּער און מצה מעהל. מיטט גוט אױס צוואַמען און וואָרפט עס אַריין מיט אַ טייף לעפעלע אין אַ הייסער פֿרייאַינג פען.

### וויין סאַס

1 קאַפּ קאַטשיר וויין, אַ האַלבע קאַפּ וואַסער, צורייבענע שאַלעכץ פֿון אַ לעמאַן, אַ טייף לעפעלע פּאַסטיטאָ מעהל, באַנעצט מיט קאַלטע וואַסער. ניט צו די געלעכלאָך פֿון 2 אייער, מיטענדיג שטענדיג. ווען עס איז דיך, ניט צו די צעלאַנענע ווייסלאַך און סערווירט.

### פּסח'דיגע קוקיס

זיפֿט צוואַמען אַ האַלבע קאַפּ מצה־מעהל און אַ פֿערטעל קאַפּ פּאַסטיטאָ מעהל. ניט צו אַ האַלבע קאַפּ צוקער, אַ פֿערטעל קאַפּ פֿרענטערס ניט גוט צעקלאַפּט, און 2 אייער. וואַלנערט עס אױס אין פּאַסטיטאָ מעהל, אויסגעמישט מיט צוקער. צושניידט דאָס און באַקט אויף קוקי־בלעכלאָך באַשמירט מיט פֿלענטערס פֿיי נאָט אויל אין אַ הייסען אוויען.



מר. פינאט רעקאמענדירט:

## רעסיפֿים פאר סאלאד דרעסינגס

— 66 —

### פרענטש דרעסינג

1 קאפ פלענטערס פינאט אויל  
 3/4 קאפ נעמאלענע צוקער  
 1/2 טיילעפעלע פפער  
 2 טיילעפעלע וואלץ  
 1 גרייטע ציבעלע  
 1/4 קאפ לעמאל דושום  
 1 קאפ עסיג  
 1 ציינדעל קנאבעל  
 1/4 טיילעפעלע פאפריקא  
 מיטש צוואמען אלע טרוקענע אינגרידיענטס.  
 דיענטס. ניסט אריין צוביסלעכווייז דעם לע-  
 מאן דושום און ווינענאר. דאן ווארפט אריין  
 די גרייטע ציבעלע און פאפריקא. ניסט עס  
 אריין אין א קווארט דושאר, ווארפט אריין  
 דעם קנאבעל, דעקט צו דעם דושאר און שעיקט  
 איהם ביז עס ווערט גוט אויסגעמישט. ווארפט  
 ארויס דעם קנאבעל איידער איהר נוצט דעם  
 דרעסינג.

— 67 —

### געקאכטער אויל מעיאנעזי

4 עגנס  
 1/4 קאפ פלענטערס פינאט אויל  
 2 טיש לעפעל עסיג  
 1 טיש לעפעל לעמאל דושום  
 1 טיש לעפעל צוקער  
 1/4 טיש לעפעל וואלץ  
 1/4 טיש לעפעל פפער  
 1/4 טיש לעפעל פאפריקא  
 מיטש צוואמען די טרוקענע אינגרידיענטס.  
 צוקלאפט גוט די עגנס און מיטש זיי צוואמען  
 מיט די טרוקענע אינגרידיענטס, ניסט אריין  
 אין א דאבעל ווילער און קאכט עס אין זייד  
 גער וואסער. דאן ניסט אריין צוערשט דעם  
 אויל, נאכהער דעם ווינענאר און לעמאל און  
 האלט אין איין מיטשען.



### משאקאלייט קייק

צעשלאגט די געלעכלאר פון 4 אייער מיט  
 א האלבע קאפ געוויפטע צוקער. ניסט צו 1/4  
 פונט צעמאלענע פלענטערס עמאנדרים, 1/4  
 פונט גוטצעמאלענע ויסע משאקאלייט און א  
 פערטעל פונט רייזנס, 1/4 קאפ מצהמעהל, גוט  
 געמישט, דושום פון 1 ארענדוש, 1/4 קאפ  
 סאלאנא ווייז און צום לעצט גוטצעשלאגענע  
 ווייסקלע. באקט א שטונדע אין א לאנגזאמען  
 אווען, אין א פארם באדעקט מיט פאפיר און  
 אנגעשמירט מיט פלענטערס פינאט אויל.

— 64 —

### עסיג און אויל מארינעד

1/4 קאפ פלענטערס פינאט אויל  
 1/2 קאפ עסיג  
 1/2 טיש לעפעלע וואלץ  
 1/4 טיש לעפעלע פאפריקא  
 מיטש אויס אלעס צוואמען און באשמירט  
 דעם ראוסט דערמיט. לאזט עס אזוי שטעהען  
 איבערנאכט און דאן מאכט אייער ראוסט ווי  
 געווייליך.

— 65 —

### פרוכט סאלאד דרעסינג

1/4 קאפ פלענטערס פינאט אויל  
 2 טיש לעפעלע גרייפפרום  
 אדער ארענדוש דושום  
 1/2 טיש לעפעלע וואלץ  
 1/4 טיש לעפעלע פאפריקא  
 1/4 טיש לעפעלע נעמאלענע צוקער  
 2 טיש לעפעלע לעמאל דושום  
 מיטש לויט דער אנגעצייכענטער ארענדוש.  
 קיהט עס אפ און מיטש עס גוט אויס איידער  
 איהר נוצט עס. אויב איהר ווילט, קענט איהר  
 נוצען 1/2 טיש לעפעל צילאוענע דושעלי אדער  
 האגני אנטשטאם גרייפפרום אדער ארענדוש  
 דושום.



### פלאמען ווהיפ

ווייטקט איין א האלב פונט פלאמען (פרונס)  
 אין קאלטע וואסער איבערנאכט. אין דער  
 פריה לאזט עס קאכען לאנגזאם ביז זיי ווינען  
 ווער ווייד. נעמט ארויס די קערנדלאך און  
 רייבט עס דורך א סטריינער. ניסט צו 1/4 קאפ  
 צוקער און קאכט עס פאר 5 מינוט ביז עס  
 ווען עס קיהלט ויד אויס מיטש  
 איין גוטצעשלאגענע ווייטלאך פון 3 אייער  
 און א האלבע טיילעפעלע לעמאלדושום. מיטש  
 דאס אלעס אויס שטופענדיג. דאן ניסט דאס  
 לייכט אריין אין א פירעקס סעלער, גוט בא-  
 שמירט מיט פלענטערס פינאט אויל. באקט  
 אין א לאנגזאמען אווען 300 גראד היץ פאר  
 ארום 20 מינוט. סערווירט קאלט מיט וויין  
 סאס.

רבנים פון ניויארק, פילאדעלפיא, שיקאגא און אנדערע שטעדט און שטערטלאך איבער'ן לאנד  
 נוצען פלענטערס הייזעס פינאט אויל אין זייערע היימען, אויף פסח און א גאנץ יאהר!



# רעסיפס פאר קוקים, ברעמולאך און קייק

— 70 —

## ספאנדזש קייק

- 5 קאפס ווייסלאך
- $\frac{1}{4}$  קאפ צוקער
- $\frac{1}{4}$  קאפ נעזיפטע מצה מעהל
- $\frac{1}{4}$  טיילעפעלע זאלץ
- 5 אייער נעלעכלאך
- $\frac{1}{4}$  קאפ פלענטערס הייהעם פינאט אויל
- $\frac{1}{4}$  קאפ ארענדזש דושום
- 1 טיילעפעלע לעמאן דושום
- 1 טיילעפעלע ארענדזש שאלעכץ

צעשלאגט די אייערווייסלאך ביז זיי קריגען א ווייכע פינע. דאן שלאגט איין שטופענוויין  $\frac{1}{4}$  קאפ צוקער און צעשלאגט עס ביז די אייער ווייסלאך ווערען פארהארטעוועט. מיט אן זיפס די טרוקענע ארטיקלען אין א מיסקינג באול. מאכט אן עפענונג און גיט צו אייער נעלעכלאך, אויל, ארענדזש און לעמאן דושום און ארענדזש שאלעכץ. שלאגט עס ביז עס איז גלאט. פאלדעוועט די אייערנעלעכלאך מיטסטור אין די אייערווייסלאך. פאלדעוועט ביז עס איז גוט צוזאמענגעמישט. גיסט עס אריין אין א טרוקענער 9 אינשט טוב בלעכל. באקט אויף 325 גראד היץ פאר 50 ביז 60 מינוט אדער ביז דער אויבען פון דעם קייק שפרינגט צוריק ווען אנגערייט לייכט מיט א פינגער. קערט איבער דעם קייק אויף אויס צוקיהלען זיך און נעמט ארויס דעם קייק פון בלער ווען עס איז גוט קאלט.



## מייערן קייק

צעשלאגט  $\frac{1}{4}$  קאפס נעפאדערטע צוקער און די נעלעכלאך פון 8 אייער. נעמט  $\frac{1}{4}$  קאפס אפגעשיילטע און צעריבענע רויזע מייערן און מיט עס אלעס צוזאמען. גיט צו איין קאפ צעריבענע פלענטערס עמאנדסינס. די שאלעכץ פון א האלבער לעמאן, גוט צעקלאפט, א לעפעל קאנקארד גרייט וויין און גוט לעגן עפעס די צעשלאגנע 8 אייערווייסלאך. באקט עס אין פארם גוט באשטירט מיט פלענטערס פינאט אויל און באשפריצט מיט מעהל. שטעלט דאן אריין אין אויווען אויף 300 גראד היץ פאר א שטונדע.

— 68 —

## אימבערלעך (קענדי)

- $\frac{1}{4}$  קאפס האניג
- 2 קאפס צוקער
- 1 קאפ וואסער
- אביסעלע זאלץ
- $\frac{1}{4}$  טיילעפעלע דזשינדזשער
- $\frac{1}{4}$  טיילעפעלע מינאמאן
- 2 קאפס צוואקסע גיט
- $\frac{1}{4}$  קאפס פארמל

קאכט דעם האניג, צוקער און וואסער אין א גרויסער פען איבער א קליינעם פלאם פאר 5 מינוט און האלט אין איין מיטען. הערט אויף מישען און קאכט ווייטער איבער א קליינעם פלאם ביז עס ווערט הארט. דאן שניידט אפ קלענערע שטיקלעך און ווארפט זיי אריין אין קאלטער וואסער. דאן טונקט זיי איין אין זאלץ, ספייסעס, גיט און פארמל. לייגט זיי אוועק אויף א נאטורלעך קוקיבלעך און מאכט זיי פלאך. ארום א האלבער אינשט גראב. קיהלט זיי אפ און צוטייגט זיי אין "רוי מאנדס" אדער 4 עקעבדיגע קענדיס.

— 69 —

## מצה קוקים

- $\frac{1}{4}$  קאפ פלענטערס פינאט אויל
- 1 קאפ צוקער
- 2 עגנץ
- $\frac{1}{4}$  קאפ פאטייטא מעהל
- $\frac{1}{4}$  קאפ מצה מעהל
- $\frac{1}{4}$  קאפ נעמאלענע עמאנדס

ווארפט אריין דעם צוקער, די עגנץ, פאר טייטא מעהל, מצה מעהל און די עמאנדס אין דעם אויל. קאטשט ארויס די אויף א ברעטעל באשפרינקעלט מיט פאטייטא מעהל און צוקער. צוטייגט עס אויף קוקים און באקט אין א הייסען אויווען פאר 30 מינוט.



## ברעמולאך

זיפט 1 קאפ מצה-מעהל אין א שיסעל. גיסט אריין און מיט איין קאפ מאקאטעל וויין. ווען גוט צוזאמענגעמישט, גיט צו א לעפעל צוואקסע פלענטערס גיט, איין טיילעפעלע צוקער, אביסעל זאלץ און די נעלעכלאך פון 4 אייער, גוט צעשלאגען. דערנאך נאכט אריין גוט-געשלאגענע ווייסלעך פון 4 אייער און פרייעט איין טיילעפעלע אינצינווויין און הייסען פלענטערס פינאט אויל. שפריצט אריין נעפאדערטע צוקער און סערווירט מיט ווייניסאס.

די פאמיליע וועט אנקוועלען און שעפען כוחות פון די פסח מאכלים, נעבעקסען און פסח פאטראוועס צונענדיגט מיט פלענטערס הייהעם פינאט אויל כשר לפסח.



וואָס מרס. דעבי האַרקלאָד  
געוועזענע שפייז-רעדאַקטאָר 19  
פילאַדעלפיער „דזשאַיש עקספּאַנענס“

זאָגט וועגען

**פלענטערס**

היי-העט

**פינאַט אויל**

פלענטערס היי-העט פינאַט אויל איז מיין בעסטער אויסוואהל  
פאר אלע רעסיפּים וואָס נויטיגען זיך אין שאַרמענינג . . . דאָס איז  
באמת דער אידעאלער אויל פאר אלע שפייזען, ווי אויך פאר גרינוים,  
סאלאדען, קעיקס, פילינגס, פודינגס, פרענטש פראיד פאַמייטאָס,  
א.א.וו. פלענטערס פינאַט אויל ברענט ניט אויפ'ן הארצען, און  
לאָזט ניט איבער קיין פעטען טעם אין מויל נאָכ'ן עסען. אייערע פסח-  
דיגע מאכלים וועלען ארויסקומען מעהר בא'טעמ'ט און נארהאפטיגער  
און זיי וועלען זיין לייכטער צו פארדייען, ווען איהר וועט נוצען  
פלענטערס פינאַט אויל. אלע כשר לפסח רעסיפּים וואָס איהר וועט  
דאָ געפינען, קענען אויך באנוצט ווערען א גאנץ יאָהר.



פאר געשמאקערע

**פסח'דיגע מאכלים...**

וואָס זיינען לייכט צו פארדייען

קויפט און נוצט

**פלענטערס היי-העט פינאַט אויל**

כשר לפסח

100% ריין און לויטער

*A Testimonial to*

# **PLANTERS**

**HI-HAT**

# **PEANUT OIL**

*by Mrs. Debbie Harclerode*

former Foods Editor, Philadelphia Jewish Exponent



PLANTERS HI-HAT PEANUT OIL is my first choice for all recipes which call for shortening. Its easy digestibility makes it ideal for salads, gravies, cakes and fried foods. A premium oil, PLANTERS Hi-Hat Peanut Oil absorbs no odors or tastes and can be used several times, thus making it economical as well as contributing to your family's enjoyment and health. Your Passover meals will be extra delicious when you use PLANTERS Hi-Hat Peanut Oil. These Kosher L'Pesach recipes can be used and enjoyed all year round.

*For Better Tasting, More Digestible*  
**PASSOVER MEALS . . .**

**USE**

**PLANTERS** HI-HAT **PEANUT OIL**

**100% PURE**

**KOSHER for PASSOVER**



# MORE RECIPES FOR COOKIES AND CAKE

— 68 —

## IMBERLACH (Candy)

- 1½ cups honey
- 2 cups sugar
- 1 cup water
- pinch of salt
- ½ teaspoon ginger
- ½ teaspoon cinnamon
- 2 cups chopped nuts
- 4 cups farfel

Cook honey, sugar and water in a large pan over low heat for five minutes, stirring constantly. Continue cooking over low heat, but do not stir until a very firm ball is formed when a small portion is dropped into cold water. Remove from fire and stir in salt, spices, nuts and farfel. Pour onto oiled cookie sheet and flatten out until about ½ inch thick. Cool and cut into diamonds or squares.

— 69 —

## MATZO COOKIES

- ¼ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 1 cup sugar
- 2 eggs
- ½ cup potato flour
- ½ cup matzo meal
- ½ cup ground almonds

Add sugar, eggs, potato flour, matzo meal, and almonds to oil. Roll thin on board sprinkled with potato flour and sugar, cut and bake in a hot oven for 30 minutes.



## CHREMSSEL

Sift one cup Matzo meal in a bowl, stir into it one cup Muscatel Wine. When mixed thoroughly add one tablespoon chopped Planters Nuts, one teaspoon sugar, a pinch of salt and the yolks of four eggs well beaten; then add stiffly beaten four egg whites and fry by tablespoons-full in hot Planters Oil. Sprinkle with powdered sugar and serve with wine sauce.

— 70 —

## SPONGE CAKE

- 5 egg whites
- ½ cup sugar
- ¼ cup sifted matzo meal
- ½ teaspoon salt
- 5 egg yolks
- ¼ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- ¼ cup orange juice
- 1 tsp. lemon juice
- 1 tsp. orange rind

Beat egg whites until they hold soft peaks. Gradually beat in ½ cup sugar, and beat until egg whites hold very stiff peaks. Set aside. Mix and sift dry ingredients into mixing bowl. Make a well and add egg yolks, oil, orange and lemon juice and orange rind. Beat until smooth. Gently fold egg yolk mixture into egg whites. Fold until well blended. Pour into ungreased 9-inch tube pan. Bake at 325° for 50 to 60 minutes or until top of cake springs back when touched lightly with finger. Invert cake to cool and remove cake from pan when thoroughly cold.



## PRUNE WHIP

Soak ½ lb. prunes in cold water overnight. In the morning, let simmer in this water until they are very soft. Remove stones and rub through strainer. Add ½ cup sugar and cook 5 minutes until thick. When this cools, add stiffly beaten whites of 3 eggs and ½ teaspoon lemon juice. Add this gradually, then heap lightly in a pyrex dish that has been well greased with Planters Peanut Oil. Bake in a slow oven 300° about 20 minutes. Serve cold with wine sauce.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil has no peanut taste or odor. This quality oil enriches the flavor of everything baked, cooked or fried with it.*



*Mr. Peanut Suggests:*

## MORE RECIPES FOR SALAD DRESSINGS

— 64 —

### VINEGAR AND OIL MARINADE

- ½ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- ½ cup vinegar
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. paprika

Mix ingredients together and spread over the roast. Allow meat to stand overnight and roast as usual.

— 65 —

### FRUIT SALAD DRESSING

- ¼ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 2 tbsps. grapefruit or orange juice
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. paprika
- ½ tsp. powdered sugar
- 2 tbsps. lemon juice

Mix in order given. Chill and shake well before using. ½ tsp. melted jelly or honey can be used in place of the juices.



### CARROT CAKE

Beat one and a half cups of powdered sugar and the yolks of eight eggs, take one and a half cups peeled and grated raw carrots and stir all together. Add one cup of grated Planters almonds, the rind of a half a lemon chopped finely, one tablespoon Concord grape wine, and last the beaten 8 egg whites. Bake in a form well greased with Planters Peanut Oil and sprinkled with flour. Place in oven 300° about 1 hour.

— 66 —

### FRENCH DRESSING

- 1 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- ¾ cup powdered sugar
- ½ tsp. pepper
- ¼ tsp. paprika
- 2 tps. salt
- 1 grated onion
- ¼ cup lemon juice
- 1 cup vinegar
- 1 clove garlic

Mix dry ingredients. Add lemon juice and vinegar gradually, then add grated onion and paprika. Put into quart jar, add garlic and shake well. Remove garlic before using.

— 67 —

### BOILED OIL MAYONNAISE

- 4 eggs
- ½ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 2 tbsps. vinegar
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 tsp. sugar
- ½ tsp. salt
- dash pepper
- ¼ tsp. paprika

Mix dry ingredients, add and mix thoroughly with the eggs which have been beaten well, and place in a double boiler over boiling water. Add alternately oil, vinegar and lemon, stirring constantly.



### CHOCOLATE CAKE

Beat yolks of 4 eggs with ½ cup sifted sugar, add ¼ pound of grated Planters Almonds, ¼ lb. finely grated sweet chocolate and ¼ lb. raisins, ½ cup Matzo meal sifted fine, juice of 1 orange, ¼ cup Malaga wine and lastly stiffly beaten whites. Bake one hour in a slow oven, in a form lined with paper greased with Planters Peanut Oil.

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is used by many Rabbis all over the country in their homes for Passover and the whole year around.*

## RECIPES FOR PASSOVER SALADS

— 59 —

### RED APPLE SALAD

- 4 tart apples
- 1½ cups sugar
- ¼ tsp. salt
- ½ cup red Passover cinnamon candy
- 3 cups water
- ½ cup chopped green pepper
- ½ cup cottage cheese

Pare and core apples. Add sugar, salt and candies to the water. Heat and stir until dissolved. Cook apples slowly in this syrup until just tender. Drain and chill. Mix cheese with green pepper and stuff the apples. 4 servings.

— 60 —

### COLE SLAW

- 2 cups shredded cabbage
- French dressing

Shave ½ cabbage in thin strips. Mix finely shaved cabbage with French dressing.

— 61 —

### FRUIT SALAD

- 3 oranges
- 3 bananas
- ½ lb. grapes, seedless
- ½ cup pineapple, chopped
- sugar to taste
- juice of 1 lemon

Cut the oranges in two, crosswise, reserving the peels to use as cups for the salad. Remove pulp separately from each section. Mix orange pulp, grapes and pineapple, sprinkle with sugar, add lemon juice, and place in refrigerator for several hours. Before serving, add the bananas, sliced, and nuts, if desired.

— 62 —

### MATZOS WITH SCRAMBLED EGGS

- 3 eggs
- 6 matzos
- 4 tbsps. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 4 tbsps. sugar

Break matzos into small pieces and pour boiling water through them. The matzos should be moist, but not soggy. Beat the eggs well, and fold matzos into them. Heat oil, add egg mixture and scrape carefully from bottom of pan. While scrambling, add sugar and cook gently until eggs are set.

## A TASTY LIVER RECIPE

— 63 —

### LIVER LATKES

- 1 lb. liver
- 3 tbsps. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 1 small onion
- 1 green pepper
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. pepper
- 2 tbsps. matzo meal
- 1 egg

Grind liver, onion and green pepper. Add oil, beaten egg, salt, pepper and flour. Mix well and drop from teaspoon into hot pan.



### WINE SAUCE

One cup Sauterne wine, half cup of water, grated peel of lemon, teaspoon of potato flour. Wet with cold water, add yolks of 2 eggs, stirring constantly. When thick, add the beaten whites and serve.

### PESACH COOKIES

Sift together ½ cup of Matzo meal and ¼ cup potato flour. Add ½ cup of sugar, ¼ cup Planters Nuts chopped fine, and two eggs. Roll out in potato flour mixed with sugar. Cut and bake on cookie tins greased with Planters Peanut Oil in a hot oven.

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is Kosher and Pareve too, therefore it may be used with dairy as well as with meat dishes.*



*Mr. Peanut Suggests:*

## RECIPES FOR CARROT TZIMMES, MATZO KLOESE, POTATO KUGEL

— 53 —

### CARROT TZIMMES

- 1 cup brown sugar
- 1 cup water
- 2 cups diced carrots
- 2 tbsps. Planters Hi-Hat Peanut Oil

Make a syrup of the sugar and water by boiling for 10 minutes. To this syrup add the carrots which have been browned in Planters Hi-Hat Peanut Oil. Cook all together until carrots are tender and sprinkle with salt, then brown in oven.

— 54 —

### PASSOVER POTATO KUGEL

- 4 beaten egg yolks
- $\frac{1}{2}$  cup sugar
- 2 tbsps. blanched, grated almonds
- $\frac{1}{2}$  lemon, juice and rind
- $\frac{1}{4}$  lb. cold, boiled potatoes, grated
- $\frac{1}{4}$  tsp. salt
- 4 egg whites beaten stiff

Mix in order given. Place in oiled casserole and bake for  $\frac{1}{2}$  hour in a pan filled with boiling water.

— 55 —

### FRENCH FRIED POTATOES

- 4 cups raw potato strips
- Planters Hi-Hat Peanut Oil
- salt

Pare medium-sized potatoes and cut lengthwise into strips  $\frac{1}{4}$  inch wide. Soak in ice water for 30 minutes. Drain and drain between paper towels. Drop a few potatoes into hot oil and fry until brown. Stir potatoes occasionally as they fry. Drain on brown paper and sprinkle with salt. Serves 6 to 8.

— 56 —

### CANDIED SWEET POTATOES

- 6 medium-sized sweet potatoes
- $\frac{1}{4}$  cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 1 tsp. salt
- $\frac{1}{2}$  cup honey
- $\frac{1}{2}$  cup orange juice

Cook potatoes until soft, but not mushy. Remove skins and cut in half lengthwise. Arrange in oiled baking dish and sprinkle with salt. Heat oil, honey and orange juice together and pour over the potatoes. Bake at 400° for 25 minutes. Serves 6.

— 57 —

### GOLDEN POTATOES

- 4 medium-sized potatoes
- 3 tbsps. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- $\frac{1}{3}$  cup matzo farfel
- $\frac{1}{2}$  tsp. salt

Boil potatoes in jackets for 20 to 30 minutes. Peel. Stir oil into farfel and mix with salt. Roll each potato in this mixture. Place on oiled baking sheet and bake at 500° for 30 minutes. 4 servings.

— 58 —

### MATZO KLOESE WITH ALMONDS

- 1 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 3 eggs, separated
- $\frac{1}{2}$  cup grated almonds
- $\frac{1}{8}$  tsp. nutmeg
- $\frac{1}{8}$  tsp. salt
- matzo meal
- $\frac{1}{2}$  tsp. sugar

Beat egg yolks very light, add seasoning, almonds and enough matzo meal to make a stiff batter, then add the beaten whites. Drop by teaspoonful into hot Planters Hi-Hat Peanut Oil and fry until light brown. Place in oven to keep warm until ready to put into hot soup.

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is excellent for Passover cooking, baking, frying, roasting, salads, gravies, etc.*

## MORE RECIPES FOR PIES, PUDDING AND FILLINGS

— 47 —

### MATZOS CHARLOTTE

- 1½ matzos
- 1 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- ⅛ tsp. salt
- 4 eggs, separated
- ½ cup sugar
- ½ lemon, juice and rind

Soak matzos and press dry. Put into mixing bowl and stir with oil. Add beaten yolks, sugar, lemon, juice and rind, adding beaten egg whites last. Pour into an oiled casserole and bake for 30 to 40 minutes at 350°. Serve at once or it will fall. Serve with jelly.

— 48 —

### MATZOS PIECRUST

- 2 matzos
- 1 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- ¼ cup matzo meal
- 2 eggs
- ⅛ tsp. salt
- 2 tbsps. sugar

Soak matzos and press dry. Heat oil and add the soaked matzos. When dry, add rest of ingredients. Mix well and press into pie plate. Bake 10 minutes at 375°. Fill with prune, apricot or apple fillings or cheese filling—recipes below:

— 49 —

### FRENCH FRIED POTATOES

Boil 1 lb. prunes, remove stones and rub through sieve. Mix well with ½ cup sugar and flavor with lemon or orange juice.

— 50 —

### APRICOT FILLING

Soak 1 lb. apricots in enough water to cover overnight. In the morning, cook with 1 cup sugar until tender but not mushy.

— 51 —

### APPLE FILLING

- 4 large apples, chopped
- ¼ lb. almonds, chopped
- ¼ lb. seeded raisins
- 1 lemon, juice and rind
- ¾ cup sugar

Mix all ingredients and place in pie crust.

— 52 —

### CHEESE FILLING

- 1 matzo pie crust
- 3 eggs, separated
- 1 lb. cottage cheese
- 2 tbsps. matzo meal
- ¾ cup sugar
- ½ tsp. grated lemon rind
- ½ cup sour cream
- ⅛ tsp. salt

Prepare pie crust. Reduce oven to 350°. Put cottage cheese through a sieve. Beat egg whites until stiff and beat in ¼ cup of the sugar. Beat egg yolks; beat in cottage cheese, then remaining ingredients, beating until light and fluffy. Fold in beaten egg whites. Place mixture in pie shell and bake 50 minutes, or until a knife, inserted in the center, comes out clean.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is 100% refined, hence a quality oil, which makes foods better to look at and better to taste.*





Mr. Peanut Recommends:

## RECIPES FOR PASSOVER SALADS

— 41 —

### BAKED SALMON SLICES

Cut fresh salmon in individual servings and brush each slice generously on both sides with Planters Hi-Hat Peanut Oil. Place in a baking dish and sprinkle with lemon juice, salt and pepper. Lay a thin slice of onion on each piece, covering onion with a thin slice of tomato. Place in moderate oven for about 30 minutes, or until fish flakes easily. Do not over-cook.

— 42 —

### ASPARAGUS SALAD

- 1 lb asparagus tips
- 2 hardboiled eggs
- 2 walnuts
- 1 large fried onion
- 1 pt. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Heat oil and place sliced onion into frying pan and cook until brown. Chop asparagus tips with eggs, walnuts, and browned onions, adding oil left in pan. Cool and place on lettuce leaves. To dress up salad, mixture may be stuffed into raw tomatoes (with pulp removed), and placed on lettuce leaves, with radish or green olive placed on top.

— 43 —

### POTATO AND EGG SALAD

- 4 cups cold boiled potatoes (sliced or cubed)
- 1 onion, chopped fine
- 1 1/2 tsp. salt
- 1/2 tsp. Passover paprika
- 3 hard cooked eggs, chopped
- 2 tsp. chopped parsley

Mix potatoes with onion, salt and paprika. Mix well in French dressing. Chill. Before serving, add eggs, parsley and mayonnaise. Pile on lettuce cups. Garnish with slices of red or green pepper.

— 44 —

### EGGPLANT SALAD

- 1 eggplant
- 1 onion
- 1 green pepper
- 2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- pinch of salt
- pepper

Broil eggplant on flame until very soft. Remove charred skin. Chop onion and green pepper very fine, add to mashed eggplant. Add Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, salt and pepper. Mix well and serve heaping tablespoonful on lettuce leaf. Garnish with parsley and sliced tomatoes.

— 45 —

### TOMATO SALAD WITH CHEESE

- 6 tomatoes
- 3 oz. Passover cream cheese or cottage cheese
- 1 tbsp. chopped green pepper
- 1/2 tsp. chopped onion

Put tomatoes in boiling water, to loosen skin. Peel and chill. Cut in halves. Mash cheese with little cream or top of milk. Mix with pepper and onion. Put cheese mix between halves of tomatoes, sandwich fashion. Place parsley sprigs into tops. Serve on crisp lettuce with French dressing.

— 46 —

### BET SALAD

Boil medium beets tender. Peel, cool, slice, mix with French dressing, chill again. Serve on lettuce with curled celery garnish. A little horse-radish may be added to the French dressing.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil does not absorb the odor of foods. This premium oil is the best you can use for better tasting and more digestible dishes!*

## MORE RECIPES FOR COOKIES, CRULLERS, ETC.

— 37 —

### COOKIES

Sift together  $\frac{1}{2}$  cup matzo meal, and  $\frac{1}{4}$  cup of potato flour, add  $\frac{1}{2}$  cup of sugar,  $\frac{1}{4}$  cup of chopped almonds, and 2 eggs. Roll out in potato flour mixed with sugar. Cut and bake on greased tins in a hot oven.

— 38 —

### NUT COOKIES

- 6 eggs
- 1 cup sugar
- $1\frac{1}{2}$  cup cake meal
- $\frac{3}{4}$  cup chopped walnuts
- 2 tbsp. potato starch
- $\frac{1}{3}$  cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Beat eggs well, add sugar, beat again. Add cake meal and starch, a little at a time. Lastly, add Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, mix well, make dough stiff enough to handle. Flour board with cake meal and nuts. Roll the dough. Cut any shape. Grease a large pan, don't put too close together. Bake in moderate oven about 15 minutes, till brown.



Latkes are usually served hot, but you will be pleasantly surprised at how quickly leftovers will be consumed next day, even served cold, if they are made with Planters Hi-Hat Peanut Oil. This crisp cooking oil cooks the foods thoroughly and seals out sogginess. And don't forget—you can use it over and over.

— 39 —

### CRULLERS

- 4 cups matzo meal
- $\frac{3}{4}$  cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 2 cups water
- 10 eggs
- 2 tsp. salt

Place fat and water in saucepan, bring to boil, add salt and matzo meal. Let cool, add eggs, well beaten, and knead. With oiled hands make balls about 2 inches in diameter. Then make a hole in the center of each, place on oiled baking sheet and bake in a hot (400°) oven for about  $\frac{1}{2}$  hour. If desired, roll in sugar, powdered or granulated.

— 40 —

### CHEESE CAKE

- 6 matzos
- 3 eggs, beaten
- 1 lb cottage cheese
- $\frac{1}{4}$  tsp. salt
- juice of  $\frac{1}{2}$  lemon
- 6 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- $\frac{1}{2}$  cup sugar

Dip matzos in water, then drain. Place 4 tablespoons oil in a baking dish, fit bottom and sides of dish with matzos. Mix cheese, eggs, salt, sugar and lemon juice, and spread half the mixture over the layer of matzos. Cover with another layer of moistened matzos, repeat with cheese filling and place a third layer of matzos on top. Dribble oil over top and bake in a moderate oven about 1 hour until golden brown. Sprinkle with powdered sugar and cut in squares. May be served hot or cold.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil has no peanut taste or odor. This quality oil enriches the flavor of everything baked, cooked or fried with it.*



*Mr. Peanut Suggests:*

## MORE RECIPES FOR PIES, PUDDINGS, ETC.

— 32 —

### PASSOVER DOUGHNUTS

- $\frac{2}{3}$  cups water
- $\frac{1}{3}$  cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- 1 cup matzo meal
- 1 tbsp. sugar
- 3 eggs
- $\frac{1}{4}$  tsp. salt

Bring to boil, Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, water, sugar, salt, stir in meal. Boil second more. Remove from fire. Mix well, cool a little. Beat in eggs one at a time. Grease hands. Form balls, 2 inch diameter. Place on greased sheet. Dip finger in water. Place hole in center of each. Bake about 1 hour, in moderate oven.

— 33 —

### APPLE PUDDING

- 1 lb matzo
- 6 apples
- 12 eggs
- $\frac{1}{2}$  cups Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- 1 tsp. salt
- $\frac{1}{4}$  tsp. pepper
- $\frac{1}{2}$  tsp. cinnamon
- $\frac{1}{2}$  cup sugar
- 2 lemons, grated rind and juice
- 1 tsp. Passover flavoring
- $\frac{1}{2}$  cups cold water
- $\frac{1}{2}$  cup chopped walnuts
- $\frac{1}{2}$  cup raisins

Crumble matzo, cover with water, soak for 5 minutes. Drain water. Beat yolks, add water. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, cinnamon, salt, pepper, lemon rind, flavoring and nuts. Add matzo, fold in stiff egg whites. Grease a pudding dish. Put in a layer of mixture, a layer of thinly sliced apples, alternately with rest of sugar, cinnamon, raisins, and lemon juice. Bake in hot oven 45 minutes, till brown. Serve as desired.

— 34 —

### MINA PIES

Place some matzo in cold water, to soak. Take the matzo out and dry on towel, grease a pan with Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, and put in enough matzo to cover bottom of pan. Take chopped meat, bind with an egg, season with salt, pepper, and chopped parsley. Cover this with the matzo, add some Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, cover with mashed potatoes and 1 or 2 well beaten eggs and bake until brown. A complete meal in itself.

— 35 —

### MATZO BREY

Soak 6 matzos in water until soft. Squeeze out the water and mix with 4 beaten eggs. Add  $\frac{1}{2}$  tsp. of salt and fry in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Serves 3.

— 36 —

### QUEEN PANCAKES

- 6 matzos
- 8 eggs
- $\frac{1}{2}$  cup sugar
- 1 tsp. cinnamon
- $\frac{1}{2}$  cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- juice of  $\frac{1}{2}$  lemon
- 1 cup matzo meal

Soak matzos in water and, when soft, press out all excess moisture. Add beaten eggs, sugar, cinnamon, oil, lemon juice and mix well, then drop by spoonfuls on hot oiled griddle and fry until brown. Sprinkle with sugar and serve at once.

---

*For successful deep frying, always use Planters Hi-Hat Peanut Oil to form a golden brown crust.*

# RECIPES FOR COOKIES, BEOLAS, MACAROONS

— 27 —

## MOCK OATMEAL COOKIES

- 2 cups matzo meal
- 2 cups matzo farfel
- 1½ cup sugar
- 1 cup raisins
- 1 cup nuts
- or
- ½ cup of each
- ⅓ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 4 eggs
- 1 tsp. cinnamon
- ½ tsp. salt

Mix all dry ingredients, then beat in eggs and oil. Drop in lumps about the size of a small egg on an oiled baking sheet and bake in moderate oven for ½ hour.

— 28 —

## KANISH BREAD

- 2 cups chopped nuts
- 2 cups sugar
- juice of half lemon
- 1 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- ½ tsp. salt
- 6 eggs, well beaten
- 2 cups matzo meal
- 1 tsp. potatoe starch

Mix all ingredients to make a stiff dough—place in greased pan and brush top with beaten egg yolk. Bake in moderate oven for 1 hour.

— 29 —

## BEOLAS

Take 6 eggs, beat them until very light, add a little cake meal, just enough to give it body. Drop this from the point of a spoon into boiling Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. When light brown, take out and drain. Serve cold with syrup made of 1 cup sugar, 1 cup water, and ½ tsp. cinnamon boiled together for 5 min.

— 30 —

## FRIED MACAROONS

- 1 tbsp. cake meal
- ⅓ tsp. salt
- 3 eggs
- 1 lb stewed prunes

Beat whites and yolks of eggs separately. To yolks add salt and cake meal, then fold in stiff egg whites. Drop by tablespoon in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil at 375° boiling. Serve with prunes.

— 31 —

## POTATO CUP CAKES

- 2 tbsp. matzo meal
- 1½ cups cold mashed potatoes
- 3 eggs, well beaten
- 3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. pepper

Mix all ingredients well and fill heated custard cups half full with mixture. Bake 15-20 minutes in moderate oven. When done, turn out and serve hot.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is Kosher and Pareve too, therefore it may be used with dairy as well as with meat dishes.*



*Mr. Peanut Offers:*

## MORE RECIPES FOR NOODLES, FRITTERS

— 23 —

### PRUNE FRITTERS

- ½ lb prunes, cooked and seeded
- 4 matzos
- 1 cup sugar
- 4 eggs
- 1 cup matzo meal
- ¼ tsp. salt

Soak matzos in cold water until soft, squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt and meal. Take a little of this dough and flatten it on palm of hand, put a prune in center and cover with another oval of dough. Press edges together, roll in matzo meal, and fry in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, 375° until brown. Drain on paper and sprinkle with powdered sugar.

— 24 —

### MATZO KUGEL

- 3 matzos
- 2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- 1 cup matzo meal
- ¼ cup chopped nuts
- ½ Lemon (grated rind only)
- 1 large apple, grated
- 5 eggs
- ½ tsp. salt
- ½ cup hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Soak matzos in water. When soft, press out excess water. Heat Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil in pan and add matzos to dry further. Remove to bowl, when well dried, add matzo meal, beaten yolks, nuts, lemon rind, salt and apple, and stiff egg whites. Place in greased pudding dish, pour hot oil over it. Bake in moderate oven about 40 mins. Serve with wine sauce or plain.

## RECIPES FOR GRAVY AND DRESSING

— 25 —

### PASSOVER HI-HAT PEANUT OIL GRAVY

Brown 2 tbsp. cake meal, add 2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, add ¾ cup boiling water, slowly.

Keep stirring until thickened. Add salt and pepper to taste. For richer gravy, add clear soup, or water in which vegetables have been cooked. A minced onion can also be fried in the oil and added to the browned cake meal.

— 26 —

### FRENCH DRESSING

- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- ¼ tsp. Passover paprika
- ½ tsp. pepper
- 3 tbsp. vinegar
- ¾ cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil.

Mix salt, pepper and paprika. Put all ingredients in glass jar, screw top on tightly, shake thoroughly.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is Kosher L'Pesach. Each can contains a "Kashruth" label of Rabbi Hersch Kohn of New York.*

## RECIPES FOR NOODLES, FRITTERS

— 19 —

### SQUASH FRITTERS

- 1 1/4 cups matzo meal
- 2 medium sized squash—about 2 lb
- 6 eggs, beaten
- 1 tsp. salt
- dash pepper

Wash squash and peel if necessary, then grate. Add other ingredients, mix well and fry in hot Planters Hi-Hat Peanut Oil until delicately brown.

— 20 —

### CAULIFLOWER FRITTERS

Boil a small cauliflower in salted water until tender, drain and mash well. Mix 1/2 cup of matzo meal, two beaten eggs, 1 tbsp. of Planters Hi-Hat Peanut Oil, 1/2 teaspoon of salt and 1/4 tsp. of pepper, add to mashed cauliflower and beat very well. Heat oil in a frying pan, drop batter in by tablespoons, and fry until brown on both sides.



Planters Hi-Hat Peanut Oil is superb for all forms of Passover baking. It is better than ordinary shortening, fat or even chicken fat. You will never detect any oily or peanut taste—its super-refined quality lends itself to all forms of Passover baking, from a fluffy matzo meal sponge cake to potato, nut or matzo meal cookies. Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach will make your baking easier, and your efforts more appreciated.

— 21 —

### APPLE FRITTERS

- 1 cup of matzo meal
- 3 tart apples, sliced thinly
- 3 eggs
- 2 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 1/2 tsp. salt
- 1/2 cup of water

Beat all ingredients, mix well, then add apples. Drop by tablespoonsfuls into deep oil and fry until golden brown, or fry in a frying pan like pancakes. Drain on heavy paper and sprinkle with sugar and cinnamon.

— 22 —

### MATZO EIR KUCHEN

- 1/4 cup matzo meal
- 1/2 cup water
- 1 tsp. salt
- 4 eggs

Pour water on meal, add salt and well beaten yolks. Let stand 5 minutes. Gently fold in stiff whites. Drop spoonful on Hi-Hat greased pan. Brown both sides. Serve hot, with sugar and cinnamon, honey or preserves.



No meal is well balanced without a fine vegetable salad. Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach, offers you an opportunity to tempt your family this Passover with a variety of nutritious and delicious salads. Read the many salad recipes in these pages.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is excellent for Passover cooking, baking, frying, roasting, salads, gravies, etc.*



*Mr. Peanut Presents:*

## MORE RECIPES FOR CHREMSEL, KNISHES, ETC.

— 14 —

### CARROT CUTLETS

- ½ cup matzo meal
- 1 cup cooked and mashed carrots
- 2 eggs
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. pepper
- 2 tbsp. parsley
- 2 onions

Beat eggs well, add carrots, salt and pepper, chopped parsley and meal. Mix well and make into cutlets. Fry the onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil until brown, then fry carrot cutlets in same oil.

— 15 —

### FARFEL TOASTIES

- 1 cup matzo farfel
- 2 egg yolks
- ½ tsp. salt
- 2 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil

Rub all ingredients together, spread out in a pan, and bake in a moderate oven until nicely browned. Serve hot in soup.

— 16 —

### CHREMSEL

- ½ cup matzo meal
- 4 tsp. sugar
- 1 tsp. salt
- 3 tbsp. ground almonds or nuts
- 2 tbsp. chopped raisins
- 1 tsp. cinnamon
- 3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- 6 tbsp. water

Mix to a stiff paste. Shape all flat pieces, fry in deep, hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Drain on paper, sprinkle powdered sugar. Serve hot or cold.

— 17 —

### MATZOS WITH CHEESE

- 6 matzos
- ¾ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 1½ lb cottage cheese

Break matzos into a colander—pour hot water over them and let them drain. Heat oil and fry matzos until crisp and browned. Put on platter, spread with cottage cheese and sprinkle with paprika. This is a good luncheon dish—very nutritious.

— 18 —

### CHEESE BLINTZES

- 3 eggs
- ¾ cup cake meal
- ½ tsp. salt
- 1½ cups water

### CHEESE FILLING

- Mix 1 lb cottage cheese with 1 egg.
- ½ tsp. salt
- ½ tsp. sugar
- 1 tbsp. thick cream

Beat eggs, and cake meal, and water alternately. Mix thoroughly. Put 3 tbsp. of the batter in a hot greased skillet, spreading out as thin as possible. Fry brown on one side. Remove, spread with cheese filling, fold sides, roll up, fry again. Serve with sour cream or plain.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is also more economical, because of its excellent quality it can be used several times with equally good results.*

## MORE RECIPES FOR CHREMSEL, KNISHES, ETC.

— 10 —

### LIVER KNOEDEL

- 1½ cups matzo meal
- 1½ cups boiling water
- ½ lb. liver
- 3 eggs
- 1 roasted onion
- 4 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
- 1 tsp. salt
- ¼ tsp. pepper

Bake liver and when cool put through grinder with onion. Pour water over matzo meal, allow to cool, then mix all ingredients well and roll into small balls. Cook in boiling soup or salted water about 20 minutes.

— 11 —

### MATZO MANDELACH

- 3 eggs
- ½ cup cake meal
- ¼ tsp. salt
- ¼ tsp. potato flour

Beat eggs, add cake meal, potato flour, and salt. Knead, roll ¼ inch thick and then cut ¼-inch squares. Fry in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil 375° until brown and serve in soup.



Try this method of broiling chops, steaks or veal cutlets: Pour several tablespoons of Planters Kosher l'Pesach Hi-Hat Peanut Oil on a large plate—get your broiler hot—dip the meat in the oil lightly on both sides—place it on the broiler. You will notice how this fine quality oil seals in the nutritive elements, making the meat tenderer, tastier and more easily digestible.

— 12 —

### POTATO FLOUR NOODLES

Take 3 eggs, beat until a light yellow, and add ½ cup of potato flour, and ½ cup of water, beat well. Heat a frying pan, grease well with Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, and pour in the batter. Fry in thin leaves or wafers. Cool, cut thin as noodles. Just before serving soup, strain, then let it come to a boil and add noodles and let soup again come to a boil and serve.

— 13 —

### BOSTON CHREMSEL

- 1½ cup matzo meal
- 6 eggs
- 6 tbsp. water
- 3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- ½ tbsp. salt
- ½ cup finely cut sour beets
- ½ lb. honey
- ¼ tsp. ginger
- ½ lb. ground nuts
- ½ cup cold sweet tea or med

Beat eggs, add meal, water, Planters Hi-Hat Peanut Oil and salt. Let dough stand ½ hour. Mix beets, honey, ginger, nuts, brown in skillet. Remove from fire, add tea or med. Place triangles of dough on greased sheet, spread beet mixture and cover each one with another triangle of dough. Brush a little oil in each chremsel, bake in hot oven ½ hour. Turn once to brown other side. This beet filling keeps. This recipe is enough for 3 times the amount of dough made here.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is used by many Rabbis all over the country  
in their homes for Passover and the whole year around.*





*Mr. Peanut Recommends:*

## RECIPES FOR KNOEDLACH, CHREMSEL, LATKES, KNISHES

— 6 —

### POTATO LATKES

- 5 or 6 grated potatoes
- 1 grated onion
- 2 eggs
- $\frac{3}{4}$  cup matzo meal
- 1 tbsp. salt
- $\frac{1}{2}$  tsp. pepper

Drain most liquid from potatoes, mix with other ingredients. Fry spoonful to golden brown in deep, hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil.

— 7 —

### POTATO PANCAKES

- 2 cups mashed potatoes
- 4 eggs, well beaten
- 1 cup water
- $\frac{1}{2}$  tsp. salt
- 1 cup cake meal

Mix all ingredients well and fry in hot Planters Hi-Hat Peanut Oil until brown.



You and your family no doubt have a preference for either or all of these methods of cooking, especially for Passover. Whatever your preference, you will be fully satisfied when you use this high quality Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach. It always protects the natural flavor, and allows the foods it fries, stews or broils to retain all their nutrition. Read in these pages the recipes for frying, cooking and broiling steaks, chops, other meats and poultry.

— 8 —

### POTATO KNISHES

- 4 $\frac{1}{2}$  cups mashed potatoes
- 3 eggs
- 3 tsp. salt
- $\frac{1}{4}$  tsp. pepper
- $\frac{1}{2}$  cup matzo meal
- 3 large onions
- 4 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Mix potatoes, beaten eggs, meal, pepper, salt. Brown onions in Planters Hi-Hat Peanut Oil, add 1 tsp. salt. Flatten small pancakes of the potato mixture in hand, cover with brown onions or meat mixture, press another pancake on top. Roll in matzo meal. Fry in hot oil or bake. Fill with meat, onion, or liver mixture.

— 9 —

### KNOEDEL

- 1 $\frac{1}{4}$  cups matzo meal
- $\frac{1}{2}$  tbsp. salt
- $\frac{1}{4}$  cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- $\frac{1}{2}$  cup hot water
- 3 eggs
- $\frac{1}{2}$  tsp. onion juice

Stir hot water and salt into Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, let cool a little, then add well beaten eggs, onion juice and matzo meal. Mix well and let stand 1 hour. Then boil 1 $\frac{1}{2}$  qts. of water, adding 1 tbsp. salt and 1 large onion. Let boil 5 minutes, then drop in balls, rolled from matzo meal mixture. Boil 20 minutes and serve in soup.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is odorless, has no oily taste.*

# TASTY MEAT RECIPES

— 1 —

## CHICKEN-CUTLETS

Meat of one chicken or  
White meat of 2 chickens

- 3 eggs
- 1 onion grated
- 3 tsp. salt
- ¼ tsp. pepper
- 1 cup matzo meal
- 2 cups cooked tomatoes
- ½ lemon
- 3 tbsp. sugar

Grind the meat. Add eggs, onion, salt, pepper and meat. Mix well, form patties. Fry in hot Planters Passover Hi-Hat Peanut oil on hot pan. Remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar, pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour.

— 2 —

## CHOPPED LIVER OR EGGS AND LIVER

Fry 2 onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Add ½ lb. liver (sliced). Fry together. Season with salt and pepper. Add 2 hard boiled eggs, chop together well. Add more oil. Serve on lettuce and sliced tomatoes.

— 3 —

## VEAL CUTLET—

### French Fried

Slices of shoulder of veal flattened very thin with cleaver. Season with salt and pepper, dip in matzo meal, then in slightly beaten egg with water, again in matzo meal. Place in ice box for at least 2 hrs. Fry in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil to golden brown. Serve at once with stewed tomatoes, if desired, or gravy.

— 4 —

## MOCK CHICKEN LEGS

- 1½ lbs. boned veal, ground
- ¼ cup water or broth
- 1 tsp. lemon juice
- 1 tsp. pepper
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. paprika
- ¼ tsp. nutmeg
- 1 egg beaten with 2 tbsp. water
- ¾ cup matzo meal
- 1 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
- tomato
- parsley

Combine ground veal, liquid, lemon juice and seasonings. Shape small portions around wooden skewers to resemble chicken legs. Dip in matzo meal, then in egg mixture, then in meal again. Fry in Planters Oil and turn frequently to insure even browning. Makes 12.

— 5 —

## LIVERBURGERS

- 1 lb. liver
- 2 large onions
- 2 tsp. salt (level)
- ⅓ tsp. pepper
- 2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
- ¼ cup matzo meal
- 2 hard boiled eggs
- 2 eggs (beaten)

Cook liver and grind or chop. Brown onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Mix with salt, pepper, chopped eggs, beaten eggs and meal. Form croquettes, dip in meal, fry in deep oil. Serve with stewed tomatoes or gravy.

---

*Planters Hi-Hat Peanut Oil is 100% refined, hence a quality oil, which makes foods better to look at and better to taste.*



# PLANTER'S HI-HAT PEANUT OIL IS KOSHER L'PESACH

*Makes  
Everything  
Taste  
So  
Good*



**PLANTERS** Hi Hat Peanut Oil is the ideal oil for all your Passover cooking, baking, frying, salads and gravies.

**PLANTERS** is a one hundred percent refined quality oil, made of selected fine fresh peanuts, processed and packed in **PLANTERS** refineries at Suffolk, Va. It is rich in nutrient and easily digestible, and has the Kashruth supervision of Rabbi Hersch Kohn of New York.

**PLANTERS** Hi Hat Peanut is Kosher L'Pesach and "Pareve" as well, therefore it can be used for both dairy and meat dishes. Cakes, puddings, latkes or chremzlech made with **PLANTERS** Hi Hat Peanut Oil can be served with a glass of milk, a cup of coffee or a glass of tea.

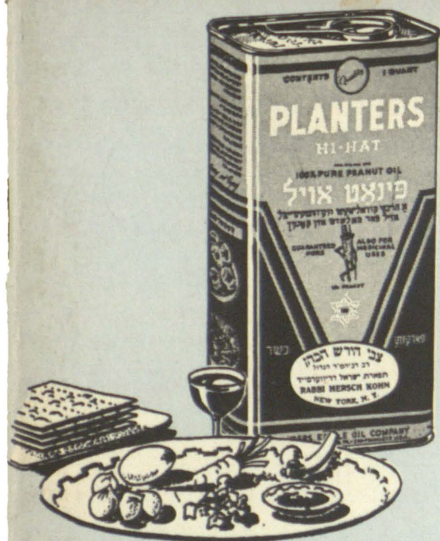
**PLANTER'S IS 100% PURE**

Published by the manufacturers

**PLANTER'S EDIBLE OIL COMPANY**

SUFFOLK, VA.—WILKES-BARRE, PA.

New York, Philadelphia, Chicago, Boston, San Francisco



# PLANTERS PASSEVER

## Recipe Book

This special Passover recipe booklet, containing 70 ways to better Passover cooking, baking, frying, salads and gravies, is presented to you with the compliments of PLANTERS, producers of your favorite Hi Hat Peanut Oil, with best wishes for a healthy and happy Passover.



Published by the manufacturers

**PLANTERS EDIBLE OIL COMPANY**

SUFFOLK, VA.—WILKES-BARRE, PA.

New York • Philadelphia • Chicago • Boston • San Francisco